ВКУСНЫЙ СЫР

СУЛУГУНИ • БРЫНЗА • АДЫГЕЙСКИЙ ПЛАВЛЕНЫЙ • КОПЧЕНЫЙ

Доступные ингредиенты и оборудование

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Любите сыр и хотите быть уверены в качестве? Тогда приготовьте сами! Сделать настоящий сыр в домашних условиях несложно, для этого потребуются простые и доступные продукты, посуда, которая есть в каждом доме, и наша книга. В ней доступно рассказано обо всем, что необходимо знать начинающему сыроделу, даны рекомендации по выбору молока, закваски, ферментов, различных добавок. По предложенным рецептам вы без проблем приготовите вкуснейшие бри, маасдам, маскарпоне, брынзу с лимоном, мягкий сыр с укропом, мраморный сыр, пармезан, гауда, камамбер и др.

- Светлана Семенова
  -
  - Введение
  - Классификация сыров
    -
    - Сычужные сыры
      -
      - Твердые сычужные сыры
        -
        - Алтайский сыр
        - Альпийский сыр
        - Амадеус
        - Атлет
        - Белокское аббатство
        - Бергкезе
        - Бийский
        - Бофор
        - Вальтеллина касера
        - Вестерботтен
        - Выруский
        - Гауда
        - Голландский сыр
        - Грана падано
        - Грюйер
        - Джугас
        - Идиасабаль
        - Казери
        - Канталь
        - Кефалотири
        - Конте

- Костромской сыр
- Лайоль
- Ламбер
- Ланкашир
- Линкольншир
- Литл дерби
- Маасдам
- Мажорейро
- Манчего
- Маон
- Мерцлер
- Мимолет
- Монтазио
- Московский сыр
- Олд датч мастер
- Пармезан
- Пекорино
- Плезант ридж резерв
- Пошехонский сыр
- Раклет
- Рокишкио
- Романо
- Ронкаль
- Саморано
- Сартене
- Сартори
- Сбринц
- Степной сыр
- Тирольский серый сыр
- Тома пьемонтезе
- Угличский сыр
- Фоль эпи
- Фонтина
- Чеддер
- Честер
- Чешир
- Швейцарский сыр
- Эстонский сыр
- Этиваз
- Ярославский сыр

- Полутвердые сычужные сыры
  -
  - Аббе де ла Жуа Нотр-Дам
  - Аббе де Сито

- Абонданс
- Азиаго
- Амбер
- Аппенцеллер
- Бонгрейн фол эпи
- Валле д’Аоста
- Глостер
- Горный сыр
- Данбо
- Кастельманьо
- Латвийский сыр
- Леердаммер
- Марибо
- Мондзеер
- Монтерей Джек
- Мосбахер
- Мраморный сыр
- Полесский сыр
- Пор-Салю
- Прибалтийский сыр
- Проволоне
- Рагузано
- Рачера
- Риддер
- Российский сыр
- Самсё
- Серена
- Сметанковый сыр
- Тетилла
- Тильзитер
- Хаварти
- Эдам
- Эмменталь
- Эсром
- Ярг
- Ярлсберг

- Мягкие сыры
  -
  - Аббе де Тамие
  - Бри
  - Каскиота
  - Касателла
  - Кёр де шевр
  - Лангр

- Лимбургер
- Маркетто
- Марой
- Меттон
- Мюнстер
- Мюроль
- Нёшатель
- Ниоло
- Реблошон
- Робиола
- Роло
- Ружетт
- Сакура
- Севеннский пелардон
- Сель-сюр-шер
- Сен-Нектер
- Сент-Марселин
- Сент-Мор-де-Турен
- Сент-Северин
- Сент-Фелисьен
- Страчино
- Таледжио
- Шавру
- Штансер
- Эзи цендре
- Эрве

- Рассольные сычужные сыры
  -
  - Армянский сыр
  - Брынза
  - Буррата
  - Ехегнадзорский сыр
  - Моцарелла
  - Сулугуни
  - Фермерский сыр
  - Фета
  - Чанах
  - Чечил
- Сыры с плесенью
  -
  - Бавария блю
  - Блё де бресс
  - Блё де кос
  - Блё дю веркор сасенаж

- Брилья саварен
- Броччио
- Вайслейкер
- Валансе
- Гамонедо
- Гаперон
- Гарроча
- Гермелин
- Голубая орхидея
- Горгонзола
- Датский сыр
- Делис бургундский
- Дольче Бьянка
- Дор блю
- Кабралес
- Камамбер
- Камбоцола
- Кротэн де шавиньоль
- Ливаро
- Остеркрон
- Роаринг
- Рокамадур
- Рокфор
- Ружетт
- Сент-агюр
- Стилтон
- Фурм де монбризон
- Шароль
- Шаурс
- Шевротен
- Шропшир блю

- Кисломолочные сыры
  -
  - Адыгейский сыр
  - Анари
  - Курт
  - Маскарпоне
  - Рикотта
  - Филадельфия
  - Хандкезе
  - Чурпи
  - Шабцигер
- Плавленые сыры
  -

- Колбасный копченый сыр
- Рамболь
- Шоколадный (плавленый) сыр
- Янтарный плавленый сыр

- Основные ингредиенты для приготовления сыра в домашних условиях
  - Молоко
    -
    - Коровье молоко
    - Козье молоко
    - Овечье молоко
    - Сырое молоко
    - Пастеризованное молоко
      -
      - Как пастеризовать молоко
    - Гомогенизированное молоко
  - Закваски
    -
    - Мезофильные закваски
    - Термофильные закваски
    - Как правильно использовать закваски
  - Молокосвертывающие ферменты (коагулянты)
    -
    - Телячий сычужный фермент (сычуг)
    - Пепсины
    - Микробиальный ренин (микробиальный пепсин)
    - Рекомбинированный химозин
    - Как правильно выбрать коагулянт
    - Как правильно добавить коагулянт в молоко
    - Какие факторы влияют на коагуляцию молока
  - Добавки
    -
    - Хлористый кальций
    - Липаза
    - Специи и другие добавки
      -
      - Молочные добавки
      - Мясные добавки
      - Пряности и специи
      - Пряные травы
    - Соль

- Аннато
- Зола
- Рассол

- Что нужно для приготовления сыра
  -
  - Оборудование для приготовления сыра в домашних условиях
    - Дуршлаг
    - Емкость для сырной массы
    - Марля
    - Емкость для сбора сыворотки
    - Емкость для рассола
    - Длинный нож
    - Молочный термометр
    - Формы
    - Поршень
    - Пресс
    - Кастрюли
    - Блендер
    - Венчик
    - Циновка
- Хранение домашнего сыра
  -
  - Рассольные сыры
  - Плавленый сыр
  - Копченый сыр
- Рецепты домашнего сыра
  - Приготовление заквасок и ферментов
    -
    - Сычужная закваска из желудков животных
    - Закваска из куриных желудков
    - Растительный фермент из крапивы
    - Мезофильная закваска
    - Термофильная закваска
  - Приготовление сыров
    -
    - Адыгейский сыр
    - Адыгейский сыр в мультиварке
    - Адыгейский сыр со сливочным маслом
    - Альметте
    - Арагацкий сыр
    - Асьяго
    - Белпер
    - Березовый сыр

- Бонжур
- Бри
- Брынза в мультиварке
- Брынза из козьего молока
- Брынза из коровьего молока
- Брынза из овечьего молока
- Брынза с лимонным соком
- Брынза с яйцами
- Брюност
- Бутербродный сыр
- Валансе
- Гауда
- Домашний мягкий сыр с укропом
- Домашний сыр с зеленым луком и тмином
- Домашний сыр с зеленью и маслинами
- Домашний сыр с чесноком и зеленью
- Домашний твердый сыр
- Дор блю
- Драй Джек
- Имеретинский сыр
- Камамбер
- Канестрато
- Карфилли
- Качокавалло
- Качотта
- Кесо фреско
- Коротинский сыр
- Котсуолд
- Крем-сыр
- Кроттен
- Куэзо
- Лимбургер
- Маасдам
- Маскарпоне со сметаной
- Маскарпоне с творогом
- Монтерей Джек
- Моцарелла
- Моцарелла из козьего молока
- Мраморный сыр
- Мраморный сыр с соком
- Мунаюусто
- Мюсост
- Панир
- Панир с кефиром

- Панир с сыром чечил
- Пармезан (способ 1)
- Пармезан (способ 2)
- Пекорино романо
- Плавленый литовский сыр
- Плавленый сыр
- Плавленый сыр в мультиварке
- Плавленый сыр из твердых сортов
- Плавленый сыр с укропом
- Плавленый сыр «Янтарь»
- Плавленый шоколадный сыр
- Пошехонский сыр
- Пшенный сыр
- Пьяная коза
- Рассольный белый сыр
- Рассольный осетинский сыр
- Реблошон
- Рикотта из кефира
- Рикотта из сливок
- Рикотта из сыворотки
- Робиола
- Российский сыр
- Сент-мор
- Скаморца
- Сливочный сыр
- Словацкий сыр
- Сметанно-творожный сыр
- Стилтон
- Страккино
- Сулугуни
- Сыйр
- Сыр из йогурта
- Сыр из козьего молока полумягкий
- Сыр из козьего молока полутвердый
- Сыр из козьего молока с пряностями
- Сыр с изюмом
- Сыр с паприкой и тмином
- Сыр с пивом
- Сыр с топленым молоком
- Том
- Тофу
- Фета
- Фета из сухого молока
- Филадельфия

- Филадельфия с кефиром
- Фромаж блан
- Халлуми
- Чанах
- Чеддер (способ 1)
- Чеддер (способ 2)
- Чеддер (способ 3)
- Чечил
- Швейцарский сыр
- Шевр
- Эмменталь
- Яичный сыр

- Копчение сыров
  -
  - Горячее копчение
    - Переносная коптильня
    - Кирпичная коптильня
    - Коптильня для чердака
    - Коптильня из бочки
    - Коптильня из двух бочек
    - Коптильня из бака
    - Походная коптильня
    - Коптильня из ведра
    - Земляная коптильня
  - Холодное копчение
    -
    - Стационарная коптильня
    - Коптильня из корпуса холодильника
    - Копчение в полиэтиленовом мешке
  - Подготовка сыров к копчению
    -
    - Копченый голландский сыр
    - Копченый колбасный кисломолочный сыр
    - Копченый рассольный сыр
    - Копченый рокфор
    - Копченый терочный зеленый сыр
    - Копченый терочный сыр
    - Плавленые сырки холодного копчения
    - Плавленый сыр с какао
    - Плавленый сыр холодного копчения
    - Твердый сыр горячего копчения
    - Твердый сыр холодного копчения

- Блюда из сыра
  -
  - Закуски
    - Закуска из ветчины с моцареллой
    - Закуска из брынзы с чесноком и орехами
    - Бри в панировке
    - Бри фаршированный
    - Брынза запеченная
    - Брынза маринованная
    - Брынза с миндалем
    - Брынза с укропом и чесноком
    - Камамбер во фритюре
    - Камамбер в сухарях
    - Камамбер с вареньем из клюквы
    - Камамбер с соусом из малины
    - Фета запеченная
    - Фета в оливковом масле
    - Стилтон жареный
    - Сулугуни с мятой
    - Жареный сыр твердых сортов
    - Сыр плавленый по-французски
    - Сыр плавленый с пастой из креветок
    - Паста сырная с творогом и яблоком
    - Паштет из грибов с сыром
    - Паштет из сыра с сельдью
    - Паштет из горгонзолы
    - Паштет из сыра по-баварски
    - Паста сырная с крабовыми палочками
    - Форшмак с плавленым сырком
    - Фондю
    - Мусс из рыбы и феты
    - Груши, фаршированные мясом и брынзой
    - Помидоры с базиликом и моцареллой
    - Яйца, фаршированные сыром
    - Жгутики из сыра
    - Сырные палочки в панировке
    - Сырные шарики с зеленью
    - Сырные шарики со шпиком
    - Сырные шарики с картофелем
    - Шарики из сыра ланкашир
    - Бутерброды с сыром
    - Тосты с сыром чеддер
    - Рулет из лаваша с семгой и сыром
    - Рулет из лаваша с сыром и сладким

- перцем
- Сырное желе

- Салаты
  - Салат с адыгейским сыром и говядиной
  - Салат с адыгейским сыром и курицей
  - Салат из курицы с фенхелем и фетой
  - Салат из курицы с фетой и дыней
  - Салат «Цезарь» с сыром и курицей
  - Салат с уткой и сыром
  - Салат горячий с сыром и индейкой
  - Салат с плавленым сыром и колбасой
  - Салат с фетой, ветчиной и хурмой
  - Салат сырный с ветчиной и яйцами
  - Салат с красной рыбой и сырками
  - Салат из тунца с фетой и спаржей
  - Салат с речной рыбой и плавленым сыром
  - Салат с мидиями и брынзой
  - Салат с фетой и мидиями
  - Салат с фетой и креветками
  - Салат с фетой и крабовым мясом
  - Салат с сыром, креветками и кунжутом
  - Салат с адыгейским сыром и креветками
  - Салат с печенью трески и сыром
  - Салат с кальмарами, яйцами и сыром
  - Салат с плавленым сыром и кальмарами
  - Салат с сыром и грибами
  - Салат с адыгейским сыром, грибами и лапшой
  - Салат с моцареллой и шампиньонами
  - Салат с плавленым сыром и яйцами
  - Салат горячий с фетой и гречневой кашей
  - Салат горячий с фетой и чечевицей
  - Салат с чечевицей, сыром и свеклой
  - Салат с адыгейским сыром и нутом
  - Салат с адыгейским сыром, фасолью и фенхелем
  - Салат с сыром и рисом
  - Салат «Греческий» с фетой и овощами
  - Салат с сыром и луком
  - Салат с плавленым сыром и луком
  - Салат с моцареллой и спаржей
  - Салат из редиса с плавленым сыром
  - Салат из творога с сыром и редисом
  - Салат с адыгейским сыром и баклажанами

- Салат с адыгейским сыром и капустой
- Салат с адыгейским сыром и овощами
- Салат с адыгейским сыром и огурцами
- Салат с адыгейским сыром, овощами и маслинами
- Салат с адыгейским сыром и рукколой
- Салат с адыгейским сыром и свеклой
- Салат с жареным адыгейским сыром и баклажанами
- Салат с жареным адыгейским сыром и овощами
- Салат с жареным адыгейским сыром и сладким перцем
- Салат с моцареллой и кукурузой
- Салат с моцареллой, рукколой и персиками
- Салат со свеклой, редькой и фетой
- Салат со свеклой и сыром
- Салат с фетой, мятой и укропом
- Салат с фетой и тыквой
- Салат с сыром, огурцами и яблоками
- Салат с сыром и зеленым луком
- Салат с сыром и сельдереем
- Салат с сыром и шпинатом
- Салат с сыром и оливками
- Салат с фетой и авокадо
- Салат с сыром, лимоном и авокадо
- Салат с фетой и дыней
- Салат с адыгейским сыром и ананасами
- Салат с плавленым сырком и черносливом
- Салат с адыгейским сыром и грушей
- Салат с сыром и манго
- Салат с бри и клубникой
- Салат с моцареллой и хурмой

- Первые блюда
  - Окрошка с плавленым сыром
  - Суп сырный с языком
  - Суп с сыром, фрикадельками и грибами
  - Суп сырный с фаршем и луком-пореем
  - Суп с сыром, фаршем и грибами
  - Суп сырный с куриными желудками
  - Суп сырный с куриными окорочками
  - Суп с сыром и сосисками
  - Суп с сыром и копчеными колбасками

- Суп из рыбы с плавленым сыром
- Суп с сыром и рыбой
- Суп с морской рыбой и сырком
- Суп с лососем и сыром
- Суп с сыром и крабовым мясом
- Суп с сыром и креветками
- Суп сырный с креветками и коньяком
- Суп сырный с креветками и рыбой
- Суп сырный с морепродуктами
- Суп сырный с мясом криля
- Суп с сыром бри и шампиньонами
- Суп сырный с фасолью
- Суп с плавленными сырками, картофелем и перловой крупой
- Суп с горохом и сыром
- Суп с сыром и рисовой лапшой
- Суп с плавленым сыром и лапшой
- Суп сырный с вермишелью
- Суп сырный с фунчозой
- Суп с сыром и пшеничным хлебом
- Суп сырный с молоком
- Суп с сыром и пивом
- Суп с кабачками и фетой
- Суп с плавленым сыром и морковью
- Суп с плавленым сыром и огурцами
- Суп с плавленым сыром и редькой
- Суп с цукини и сыром
- Суп сырный с горошком
- Суп сырный с клецками из кабачка
- Суп с сыром и луком
- Суп с сыром и перцем чили
- Суп с сыром и помидорами
- Суп томатный с пармезаном
- Суп томатный с сыром
- Суп с сыром и цветной капустой
- Суп с сыром рокфор и сельдереем
- Суп с сыром и сладким перцем
- Суп-пюре с грибами и сырками
- Суп-пюре сырный с картофелем
- Суп-пюре сырный с брокколи
- Суп-пюре сырный с цветной капустой
- Суп-пюре сырный с сельдереем
- Суп-пюре сырный с луком и сельдереем
- Суп-пюре сырный с петрушкой

- Крем-суп из тыквы с сыром
- Вторые блюда
  - Тушеное свиное сердце с сыром
  - Говяжий фарш, запеченный с сыром
  - Рулетики из курицы с плавленым сыром
  - Рулеты из курицы с сыром и шпинатом
  - Курица в молоке с моцареллой
  - Куриные сердечки под сырным соусом
  - Печень индейки в сырном соусе
  - Сосиски с пастой и сыром
  - Кокот из морских гребешков с сыром
  - Креветки с сыром в томатном соусе
  - Креветки с фетой и орегано
  - Тефтели, фаршированные фетой
  - Тефтели из горгонзолы
  - Фрикадельки из сыра
  - Котлеты из курицы с сыром и черносливом
  - Котлеты из баранины с фетой
  - Котлеты из цветной капусты с сырным соусом
  - Котлеты овсяные с сыром
  - Оладьи из курицы с сыром
  - Запеканка из лосося с сыром
  - Запеканка из каннеллони с сыром
  - Запеканка из риса с плавленым сыром
  - Запеканка с пармезаном
  - Запеканка сырная с сухарями
  - Запеканка из кабачков с фетой
  - Запеканка из картофеля с сыром
  - Запеканка овощная с сыром
  - Ризотто с цукини и фетой
  - Ризотто с моцареллой и помидорами
  - Суфле с пармезаном
  - Суфле с сыром твердых сортов
  - Суфле с сыром и брокколи
  - Манты с мясом и плавленым сыром
  - Равиоли с сыром
  - Каннеллони со сладким перцем и сыром
  - Омлет с моцареллой
  - Баклажаны с рикоттой
  - Баклажаны с пармезаном и моцареллой
  - Баклажаны с сыром
  - Кабачки, фаршированные сыром и орехами
  - Цукини с моцареллой и помидорами

- Цукини с сыром и оливками
- Картофель под сырным соусом
- Картофель с сыром по-бразильски
- Картофель с фетой
- Фенхель в сырном соусе
- Цветная капуста с кетчупом и плавленым сыром
- Кольраби с фетой и финиками
- Красный лук с фетой и миндалем
- Лук фаршированный с сыром
- Лук с брынзой
- Помидоры с моцареллой и орегано
- Помидоры, фаршированные фетой и рисом
- Помидоры с брынзой и яйцами
- Помидоры с моцареллой и орегано
- Сельдерей с сыром
- Свекла с фетой и зирой
- Перец фаршированный с моцареллой
- Перец, фаршированный сыром

- Соусы
  - Соус из плавленого сыра с грибами
  - Соус сырный с грибами и укропом
  - Соус из адыгейского сыра
  - Соус из сыра с плесенью
  - Соус с горгонзолой
  - Соус из горгонзолы с петрушкой
  - Соус из сыра мягких сортов
  - Соус песто
  - Соус «Россини»
- Выпечка
  - Блинчики с плавленым сыром
  - Блинчики с сыром и щавелем
  - Конверты с фетой и бараниной
  - Круассаны с плавленым сыром и ветчиной
  - Плюшки сырные
  - Рулетики с сыром
  - Пицца с фетой и жареным луком
  - Киш с брокколи, сыром и ветчиной
  - Киш с сыром и шпинатом
  - Киш с фетой, шпинатом и сливками
  - Пирог с сыром и бараниной
  - Пирог с сосисками и сыром
  - Пирог с сыром и колбасой
  - Пирог с луком и плавленым сыром

- Пирог с сыром
- Пирог с сыром и картофелем
- Пирог с сыром и шпинатом
- Пирог с фетой и тыквой

- Десерты
  - Финики фаршированные
  - Сырно-земляничная смесь

Светлана Семенова
Вкусный сыр. Сулугуни, брынза, адыгейский, плавленый, копченый

© DepositPhotos.com / lsantilli, fotokris44, brebca, tycoon, dvargg, movingmoment, jirkaejc, обложка, 2016

© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2016

© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2016

Введение

Исследователи полагают, что сыр известен людям уже более 7 тысяч лет и впервые научились производить его на Востоке. Относительно появления сыра существует легенда, согласно которой однажды аравийский купец, которого звали Канан, отправился по торговым делам в дальний путь. Он прихватил с собой съестные припасы, в число которых входило и молоко.

Остановившись перекусить под палящим солнцем, Канан обнаружил, что молоко в бурдюке превратилось в странную жидкость, а на дне его обнаружился белый сгусток. Попробовав его на вкус, купец пришел в восторг. Таким образом был впервые получен сыр.

В Древней Греции бытовала своя легенда о происхождении сыра, согласно которой людей научила делать его богиня Артемида. Следует заметить, что упоминания о сыре можно найти на страницах поэмы Гомера «Одиссея», где говорится о том, что циклоп Полифем занимался изготовлением этого продукта.

В Риме периода правления Юлия Цезаря было известно около 10 местных и большое количество привозных сортов сыра. Последние стоили очень дорого. Именно в Риме была усовершенствована технология как производства, так и хранения сыров. Здесь для их изготовления применялось молоко разных видов скота и использовались различные ферменты как животного, так и растительного происхождения.

XI век ознаменовался появлением рокфора и шабцигского сыра, в XII веке началось производство чеширских сыров и грюйера, а в XIII веке – эмменталя, пекорино, горгонзолы, пармезана, таледжио и др.

К XV веку сыр уже производился практически во всех странах Европы. В основном процессом сыроварения занимались в монастырях.

Интересно, что в эпоху Ренессанса сыр в течение недолгого периода считался крайне вредным продуктом, но к XVIII веку это заблуждение было опровергнуто.

На территории России сыр был известен с давних времен. Особенно популярен он был на Кавказе. Здесь его получали естественным способом, без нагревания. Однако некоторые области оставались в неведении относительно этого продукта благодаря климату, при котором молоко не скисало. При Петре I в Россию были приглашены мастера-сыровары. Именно тогда в обиход вошел термин «голландский сыр». Однако первый сыроваренный завод был основан лишь к концу XVIII века в

имении князя Мещерского. Промышленное производство сыра в России началось в 1866 году, а к 1913 году в стране уже выпускалось более 100 сортов, многие из которых экспортировались в другие государства.

Классификация сыров

Сыр – удивительный продукт, отличающийся одновременно высокими вкусовыми качествами и полезными свойствами. В нем содержится большое количество необходимых веществ, которые практически полностью усваиваются человеческим организмом. По содержанию белка сыр превосходит рыбу и мясо. Также в нем содержатся такие аминокислоты, как метионин, триптофан и лизин. Много в сыре кальция, цинка, фосфора и витаминов.

Сыр является высококалорийным продуктом, употребление которого показано беременным и кормящим женщинам, детям и людям, подвергающимся большим физическим нагрузкам. Очень полезно включать этот продукт в рацион при переломах костей, поскольку в сыре велико содержание кальция.

В настоящее время известно огромное количество разнообразных сортов сыра, каждый из которых по-своему полезен. Так, замечено, что моцарелла помогает людям, страдающим бессонницей, камамбер улучшает деятельность желудочно-кишечного тракта, эмменталь и гауда отличаются особенно высоким содержанием кальция, а соевый сыр тофу богат белками.

Однако существует и целый ряд заболеваний, при которых употреблять сыр в пищу следует с большой осторожностью либо вовсе исключить его из рациона. К ним относятся гастриты с повышенной кислотностью, колиты, пиелонефрит, гипертония, мочекаменная болезнь и ожирение.

Беременным женщинам не рекомендуется употреблять в пищу сыры с плесенью. Также с осторожностью нужно включать в рацион сыры людям, страдающим мигренью, поскольку содержащаяся в них аминокислота триптофан может провоцировать приступы.

Вкус и консистенция того или иного сорта сыра зависят от вида и качества молока, а также от способа изготовления и длительности периода созревания.

Чем дольше продолжается созревание, тем тверже становится сыр и более усиливается его запах.

Сычужные сыры

При производстве сычужных сыров в процессе переработки молока применяется сычужный фермент. Этот фермент (ренин) является сложным органическим соединением, которое вырабатывается в желудках телят и является очень дорогостоящим веществом. Правда, необходимо заметить, что весьма незначительного его количества хватает для производства большого объема сыра. Также необходимо знать, что в конечном продукте фермент не присутствует.

Процесс створаживания молока с помощью сычужного фермента протекает достаточно быстро. При этом при приготовлении различных сыров используется молоко разных животных, а также пряности, иногда орехи и сухофрукты.

Общий принцип изготовления сычужных сыров таков: фермент растворяется в воде, затем смесь вливается в цельное молоко. Через некоторое время полученную желеобразную массу помещают на водяную баню, нагревают до температуры 39 °С, выдерживают на ней в течение двух часов, затем откидывают на сито и оставляют для охлаждения. После этого массу прессуют.

Твердые сычужные сыры

По технологии производства все твердые сычужные сыры делятся на сыры голландской группы, швейцарской группы, группы чеддера и на терочные сыры. Также твердые сычужные сыры принято делить по массе и размеру на крупные и мелкие.

Голландская группа объединяет большое количество наименований мелких прессуемых сыров, отличающихся низкой температурой второго нагрева.

Наиболее известны следующие: костромской, буковинский, угличский, степной, пошехонский, эстонский, ярославский. Также к данной группе относятся сыры, жирность которых составляет менее 20–30 % – выруский, литовский, прибалтийский и др.

Сыры голландской группы отличаются схожим вкусом и выраженным сырным запахом со слегка кисловатым оттенком. Рисунок сыра состоит из немного сплющенных, иногда угловатых глазков, которые равномерно располагаются по всей сырной массе. Корка у сыров тонкая, без ощутимого подкоркового слоя, сырная масса пластичная, при изгибе сравнительно легко ломается. Сыры этой группы без труда режутся тонкими ломтиками. Традиционно их упаковывают в полимерную пленку либо заливают парафином.

При получении сыров голландской группы, при втором нагревании сырной массы, температура для нежирных сортов должна составлять 37–42 °С, а для жирных – 35–38 °С. Сыры с пониженным содержанием жира изготавливают без второго нагревания. Размер зерна у сыров голландской группы должен составлять 5–8 мм.

Швейцарская группа характеризуется высокой температурой второго нагревания сырной массы, которая должна составлять 54–58 °С. Кроме того, при изготовлении таких сыров используют термофильные и мезофильные бактериальные культуры. Наиболее известны следующие сорта швейцарской группы: алтайский, карпатский, кубанский, советский и швейцарский.

Следует отметить, что все сыры данной группы отличаются пряным, сладковатым вкусом, тонким ароматом и привкусом. Рисунок сырной массы состоит из крупных округлых или овальных глазков.

Технология приготовления сыров швейцарской группы отличается высокой температурой второго нагревания сырной массы и продолжительным периодом обсушки сырного зерна, размер которого обычно составляет не более 3 мм. Далее сыры в течение 30 дней выдерживают в бродильной камере при температуре 20–25 °С, а затем оставляют созревать на 4–6 месяцев при температуре 10–12 °С.

Группа чеддера характеризуется низкой температурой второго нагревания, которая составляет 38–42 °С, а также повышенным уровнем молочнокислого брожения. Процесс производства сыров данной группы основывается на накоплении молочной кислоты, которая при воздействии на белок придает сырам кисловатые запах и вкус.

Сырную массу при изготовлении обязательно подпрессовывают, а затем производят ее чеддеризацию. Для этого блоки из массы помещают в специальные тележки, где выдерживают при температуре 30–32 °С в течение 1,5–2 часов. За этот период времени благодаря усиленному молочнокислому процессу сырная масса изменяется, приобретая волокнисто-слоистую структуру.

Обычно сыры группы чеддера формуют в виде маленьких или больших блоков прямоугольной формы и упаковывают в вакуумную полимерную пленку.

Следует отметить, что к данной группе относится российский сыр, при производстве которого сырное зерно после второго нагрева присаливают и выдерживают в течение 30 минут при температуре 40 °С, что активизирует процесс молочнокислого брожения.

Группа терочных сыров включает в себя такие сорта, как кавказский, горноалтайский и др. Их производство во многом сходно с технологией приготовления швейцарского сыра. Период созревания сыров терочной группы составляет 180–350 дней. Они отличаются большой плотностью и длительным сроком хранения.

Также твердые сычужные сыры можно разделить на прессованные и варено-прессованные. Для прессованных сыров (гауда, канталь, пекорино, чеддер, эдамер и др.) характерен острый вкус и аромат чеснока, лесного ореха и земли.

Варено-прессованные сыры (бофор, грюйер, конте, пармезан, эмменталер и др.) отличаются запахом молока, фруктов и шоколада. Следует отметить, что такие сыры производятся из вечернего молока, которое оставляют на ночь, а утром смешивают с парным молоком. Также необходимо знать, что варено-прессованные сыры, изготовленные в летний период, отличаются более высокими вкусовыми свойствами.

Алтайский сыр

В 30-х годах прошлого века в России предпринимались попытки создания новой технологии выпуска сыров, которая бы подходила к условиям Алтая. Итогом стало появление алтайского сыра, который относится к швейцарской группе твердых сыров и отличается достаточно коротким сроком созревания. Ранее этот сорт носил название «советский». Изготавливается он из пастеризованного молока, содержит большое количество кальция. Как и другие твердые сыры, он может быть использован для приготовления салатов, закусок, бутербродов и других блюд.

Альпийский сыр

Изготавливается этот сыр в Швейцарии и Франции, нередко непосредственно на пастбище из свежего молока, которое смешивается сначала с йогуртом, а затем с сычужным ферментом.

Массу оставляют на 1 час, после чего творожную смесь нагревают и прессуют. Период созревания альпийского сыра длится не менее пяти месяцев.

Амадеус

Сорт австрийского твердого сыра, изготавливаемого из пастеризованного коровьего молока, полученного от коров элитных пород. Название он получил в честь австрийского

композитора Вольфганга Амадея Моцарта.

Головки этого сыра цилиндрические, массой примерно 4,4 кг. Сырное тесто эластичное, ярко-желтого цвета. В период созревания поверхность головок периодически омывают вином, что приводит к появлению на поверхности сыров белой благородной плесени.

Созревание сыра происходит в специальных хранилищах, на стеллажах, сделанных из еловых досок. Этот период обычно занимает не менее двух месяцев.

Атлет

Сорт был получен в Эстонии в 80-х годах прошлого века. В настоящее время известно несколько его разновидностей, различающихся содержанием жиров и калорийностью.

Белокское аббатство

Монастырский сыр, получаемый из овечьего молока. Обычно он имеет форму большого круга, масса которого достигает 5 кг. Сорт отличается длительным периодом созревания. За это время сыр приобретает остроту, а также привкус тушеного мяса и жженого сахара. Головка покрыта корочкой, которая может быть бежевого, коричневого, красноватого или серого цвета. Белокское аббатство было основано в 1875 году неподалеку от города По. Основным занятием в монастыре, помимо молитв, было разведение овец. Из овечьего молока в скором времени монахи научились готовить сыр по собственному рецепту.

В настоящее время этот сыр получают из молока овец манехской породы по старым технологиям, которые не предусматривают использования химических добавок и автоматизации производства.

Для приготовления сыра молоко сначала створаживают, после чего калье измельчают, медленно перемешивают для отделения лишней сыворотки от творожного зерна, прессуют, а затем солят, опуская в емкость с рассолом. Для созревания сыр помещают в погреб на 6–12 месяцев. За этот период он приобретает неповторимые вкусовые качества, а его поверхность покрывается корочкой.

Бергкезе

Традиционный австрийский сорт сыра, который производится

из натурального цельного молока коров с горных пастбищ. Срок его созревания составляет 3–6 месяцев. Данный сыр отличается отсутствием в составе лактозы, высоким содержанием кальция и наличием омега-3 жирных кислот.

Бийский

Данный сорт был получен на Алтае, на сырном заводе города Бийска. Это твердый сыр желтого цвета, с небольшими дырочками по всей поверхности. Вкус у него солоноватый, немного пряный. Бийский сыр фасуется прямоугольными брусками либо продается в нарезке. Он может быть использован для добавления в различные блюда, а также в качестве закуски или десерта.

Бофор

Старинный французский сорт прессованного сыра, изготавливаемый из молока высшего качества. По некоторым данным, он был знаком людям еще во времена Римской империи, а особую популярность завоевал в XVIII веке. Его родиной считается Савойя, где его некогда начали изготавливать монахи. Ранее сыр носил название «Вашрен», что в переводе с французского означает «корова». В 1865 году он получил современное название по наименованию деревни в Альпах, где когда-то было начато его производство. Данный сыр вырабатывается из сырого коровьего молока. Для получения 1 кг сыра его необходимо 11 л. Молоко нагревают до температуры 33 ˚С и вводят сычужную закваску. После окончания процесса свертывания калье измельчают, затем нагревают до температуры 53–54 ˚С при постоянном помешивании.

От сырной массы отделяют лишнюю влагу, заворачивают ее в льняную ткань и помещают под пресс на 20 часов. За этот период ткань несколько раз меняют, а сыр переворачивают.

После прессования сыр солят, выкладывают на стеллажи из еловых досок в погребе и оставляют до созревания. Этот процесс занимает от 5 месяцев до 2 лет. Несколько раз в неделю сыр переворачивают и протирают соляным раствором.

Мякоть сыра гладкая и упругая, с фруктовым запахом, цвета слоновой кости. Его нельзя натирать на терке, но зато он легко плавится.

Вальтеллина касера

Сорт твердого итальянского сыра, получаемого из обезжиренного молока. Технология его приготовления примечательна тем, что молоко вечерней дойки выдерживают в течение ночи, а затем соединяют с молоком утренней дойки.

Обычно этот сыр имеет форму цилиндра, масса которого может составлять от 7 до 12 кг.

Тесто сыра плотное, твердое, с небольшими глазками, равномерно расположенными по всему телу. Цвет теста может варьироваться от белого до желтого.

Сорт обладает сладковатым вкусом с фруктовыми нотами, который меняется в зависимости от длительности созревания. Обычно период созревания составляет 70 дней.

Впервые этот сыр был получен на государственном молокозаводе в провинции Содрио.

Вестерботтен

Сорт твердого швейцарского сыра с зернистой структурой. Технология его производства предусматривает нагревание сырной массы, а затем ее нарезку, перемешивание и формовку. Таким образом, она схожа с производством сыра чеддер.

Сырное тесто светло-желтого цвета, с маленькими глазками. Вкус у данного сорта сильный, соленый, с горькими нотами.

Период созревания сыра составляет 12–15 месяцев.

Согласно преданию, впервые этот сорт сыра был получен в 1870 году в деревне Буртаск благодаря горничной Элеоноре Линдстрем. Поскольку она была занята не только приготовлением сыра, но и другими делами, она как-то не успела вовремя перемешать сырную массу, из которой готовился традиционный сыр вастгота. Таким образом непроизвольно получился процесс чередования охлаждения и нагревания сырной массы, итогом которого стало появление нового сыра вестерботтен.

Выруский

Сорт получил название благодаря городу Выру в Эстонии, где размещался завод по производству сыров. По технологии приготовления выруский сыр близок к российскому, но его отличает меньшее содержание жира. Период созревания сыра этого сорта составляет около 40 дней.

Выруский сыр имеет кисловатый привкус, он легко ломается на изгибе, имеет неравномерный рисунок.

Гауда

Сорт традиционного голландского сыра, который производится из пастеризованного молока путем введения закваски из чистых культур молочнокислых бактерий. Сыр имеет бледно-желтый цвет, твердую корочку, сладковатый запах. Данный сорт известен очень давно. По некоторым сведениям, его изготавливают уже 700 лет. Этот сыр является прекрасным дополнением к пиву и рислингу.

Назван сорт в честь города Гауда, на рынках которого некогда началась его продажа. В настоящее время его изготавливают на десятках ферм, расположенных недалеко от города Гауда. Поскольку название сорта не является брендом, использовать его могут производители сыра по всему миру.

Известно три разновидности сорта: молодой, выдержанный и экстра-выдержанный. Молодой сыр характеризуется мягким сливочным вкусом. В процессе созревания он становится все более терпким, с тонами карамели.

Большой популярностью пользуется копченый сыр гауда (сорт прекрасно поддается гриллизации). Широко распространены разновидности сыра с разнообразными добавками, например с крапивой.

В Голландии также известна крестьянская разновидность гауды, которая отличается сливочным вкусом и тонами сена и ореха.

Голландский сыр

Сорт изготавливается из свежего коровьего молока, отличается остротой и кислым привкусом. Технология получения голландского сыра не меняется вот уже 150 лет. Производят его в стерильных условиях, а срок созревания составляет от 30 до 60 дней.

Грана падано

Сорт твердого итальянского сыра, схожего по своим вкусовым качествам с пармезаном. Производят его в нескольких областях Италии: в Венеции, Ломбардии, Пьемонте и Трентино. Как известно, для изготовления пармезана используют молоко лишь тех коров, рацион которых составляли сено и трава. При получении грана падано эти правила не соблюдаются. Данный сорт сыра отличается не очень соленым, гармоничным вкусом с

ореховыми тонами. Период его созревания составляет около двух лет. Масса головки сыра колеблется от 24 до 40 кг.

Согласно преданию, впервые сыр грана падано был получен монахами, обосновавшимися в долине реки По на севере Италии, более 1000 лет назад.

При выработке этого сорта сыра используется натуральный консервант лизоцим. Грана падано настолько твердый, что его практически невозможно разрезать. По этой причине его рубят с помощью специального ножа треугольной формы.

Грюйер

Сорт традиционного швейцарского сыра, который производится в округе Грюйер. Это твердый сыр без дырок, отличающийся острым вкусом с ореховыми тонами.

При изготовлении сыра грюйер свежее молоко подогревается до 34 ˚С в медном чане, в него добавляется закваска, созданная на основе сычужного фермента.

После створаживания молока калье тщательно размешивают, измельчая на частицы, не превышающие по размеру горох, затем проваривают при температуре 54 ˚С. Готовую сырную массу фильтруют, выкладывают в формы и помещают под пресс на 12 часов для удаления излишков влаги. После маркировки сыры возвращают под пресс и выдерживают еще 12 часов.

Прессованные головки помещают в 20 %-ный раствор соли, а затем выдерживают в специальном хранилище до полного созревания. Обычно этот период составляет 4,5 месяца, в течение которого головки периодически осматривают и обмывают соленой водой.

В Швейцарии известно большое количество разновидностей сыра грюйер. Одна из них – Le Gruyère Switzerland – производится непосредственно на высокогорных пастбищах лишь в летние месяцы. Срок созревания такого сыра составляет 12 месяцев.

Джугас

Сорт литовского сыра, изготавливаемого из пастеризованного молока, что обуславливает его сладковатый, нежный вкус. При выработке используется фермент микробного происхождения, срок созревания составляет от 1 до 4 лет. Благодаря длительному периоду созревания данный сыр практически не содержит лактозы, которая со временем расщепляется до молочной кислоты.

Идиасабаль

Сорт испанского твердого прессованного сыра, который изготавливают в провинции Наварра из пастеризованного овечьего молока. При получении данного сыра производится копчение на вишневых, буковых и боярышниковых дровах, что придает продукту ореховый привкус.

Для производства этого сыра молоко нагревается до 35 °C, в него вводится фермент животного происхождения. Через 30–45 минут свернувшееся молоко отцеживают, сырную массу помещают в соляной раствор на 24 часа, а затем сыр натирают солью и оставляют созревать на 2 месяца. По истечении этого срока его коптят. Готовый продукт имеет бежево-желтоватую окраску и коричневую корочку. Масса головок составляет 1–1,8 кг.

Казери

Сорт греческого твердого горного сыра, который изготавливается на острове Лесбос, а также в греческих провинциях Македонии. Его вырабатывают из цельного овечьего молока или из смеси овечьего и козьего молока. При этом содержание овечьего молока должно быть не менее 80 %.

Готовый сыр формуют в виде цилиндра, он не имеет корочки, отличается мягким, неострым, масляным вкусом с солоноватым привкусом. Срок его созревания составляет около трех месяцев.

Канталь

Сорт твердого прессованного невареного французского сыра, изготавливаемого в провинции Овернь. Это один из самых старых французских сыров, который нередко называют «дуайен сыров». Согласно преданиям, рецепт его приготовления известен уже более двух тысяч лет и восходит к временам правления галлов. Упоминания об этом сыре можно найти в трудах Плиния Старшего.

В процессе приготовления створоженное молоко отжимают в специальных чанах, а затем оставляют для созревания в прохладном помещении на 6–12 месяцев. Периодически круги сыра переворачивают и обмывают водой.

Канталь традиционно имеет форму круга, масса которого может достигать 40 кг. Сырная мякоть нежно-желтого цвета. Корка толстая, золотистого цвета, покрыта красноватыми

точками и плесенью.

В настоящее время известно две разновидности этого сыра:

• Cantal Laitier – сыр массового производства, изготавливаемый из пастеризованного молока;

• Cantal Fermier – сыр, получаемый в фермерских хозяйствах из сырого молока.

В обоих случаях для изготовления сыра используется молоко коров салерской породы, полученное в период с 15 ноября по 15 апреля (в это время животных кормят сеном).

Интересно, что молоко, полученное от коров салерской породы в летний период (их рацион в это время составляет свежая трава), используется для получения сыра салер.

Также сыр канталь различают по степени созревания. Так, известен молодой Cantal jeune, возраст которого составляет 1–2 месяца, средний (позолоченный) Cantal doré, выдерживаемый не менее 2–6 месяцев, и старый Cantal vieux, который созревает более 6 месяцев.

Следует отметить, что старый сыр канталь не портится при правильном хранении до 1,5 лет. Доля производства этой разновидности составляет около 20 % от всего изготавливаемого сыра канталь, и он очень редко экспортируется за пределы страны.

Кефалотири

Сорт традиционного греческого твердого сыра, получаемого из овечьего или козьего пастеризованного молока.

Кефалотири производят в Греции вот уже несколько сотен лет. Благодаря использованию овечьего или козьего молока он отличается особенным вкусом и остротой.

Технология приготовления сыра кефалотири предусматривает нагревание молока до 30 °C, после чего в него вводят сычужный фермент.

Как только молоко свернется, калье отделяют от сыворотки, нарезают, а затем измельчают. Следующим этапом производится нагревание сырного зерна при постоянном помешивании, что помогает избавиться от избытка жидкости. После того как сырное зерно окажется на дне чана, его фильтруют через специальную ткань, отжимают и прессуют в формы. Остывший сыр вынимают из форм, солят и отправляют для созревания в помещение с температурой 15–18 °C и влажностью 80–85 %. Обычно период созревания сыра кефалотири составляет 3 месяца.

Интересно, что цвет сырного теста у данного сорта варьируется от белого до золотисто-желтого в зависимости от

времени года и соотношения в составе козьего и овечьего молока.

Конте

Сорт твердого французского сыра, изготавливаемого из непастеризованного коровьего молока в провинции Франш-Конте, расположенной на границе со Швейцарией. Традиционно этот сыр используется во Франции для приготовления фондю. Для его получения используют молоко коров монбельярдской породы, пасущихся на альпийских лугах. Вес головки сыра конте может достигать 45 кг. Сорт отличается одновременным присутствием во вкусе соленых и сладких оттенков.

Костромской сыр

Данный твердый сычужный прессуемый сыр был впервые получен около 130 лет назад в Костроме. Позже его начали производить и в других городах России и СНГ. По своим характеристикам костромской сыр схож с голландским, но отличается менее острым вкусом и сладким привкусом. Это нежный, пластичный сыр с глазками, расположенными по всей массе.

Особенностями изготовления данного сорта являются низкая температура вторичного нагревания и короткий процесс созревания, который составляет около 45 дней. Изготавливается костромской сыр из пастеризованного молока с добавлением сычужного фермента, соли и хлористого кальция. Головки имеют форму цилиндра со скругленными гранями. Различают большие головки массой 9–12 кг и малые – массой 5–6 кг.

Костромской сыр идеально подходит для приготовления бутербродов, поскольку легко режется ломтиками и не прилипает к ножу.

Лайоль

Сорт французского твердого невареного непрессованного сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока. Этот сыр схож с сырами салер и канталь.

Согласно историческим данным, впервые сыр этого сорта был изготовлен монахами в XIX веке и получил свое название по наименованию города Лайоль. Для его изготовления используется исключительно молоко коров швейцарской красношерстной породы, пасущихся на горном плато Обрак.

Производится сыр лайоль в период с мая по октябрь, когда коровы пасутся на пастбищах. Технологический процесс предусматривает створаживание сырого цельного молока с помощью фермента. Калье прессуют, затем дробят, перемешивают, солят, раскладывают по формам и вновь прессуют. Процесс созревания сыра происходит в прохладных погребах и может длиться от четырех месяцев до года.

Обычно головки этого сыра имеют форму цилиндра массой 45–48 кг. На каждый цилиндр обязательно наносится изображение быка, который является эмблемой данного сорта.

Тесто сыра твердое, ароматное, кисловатое, золотистого цвета.

Ламбер

Сорт твердого сычужного сыра, производимый на Алтае из пастеризованного коровьего молока, бактериального концентрата мезофильных и термофильных бактерий, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения с добавлением хлористого кальция и поваренной соли. Данный сыр отличается сливочным вкусом и ароматом.

Ланкашир

Сорт английского твердого рассыпчатого сыра, получаемого из коровьего молока. Этот сыр является негласным символом графства Ланкашир. Впервые сыр данного сорта был получен в начале прошлого века, а серийное производство было налажено около 30 лет назад. Срок его созревания составляет 6–8 недель.

Линкольншир

Сорт английского твердого сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока.

Обычно головки этого сыра имеют форму цилиндра. В настоящее время известно пять разновидностей данного сорта, которые отличаются друг от друга сроками созревания и цветом сырного теста.

Свое название сыр получил в честь графства Линкольншир. Впервые сорт был получен в 1917 году фермером Саймоном Джонсом, и на протяжении долгого времени рецепт его приготовления хранится в семье, передаваясь из поколения в поколение.

Литл дерби

Сорт английского твердого сыра, схожего по технологии производства с сыром чеддер. В отличие от последнего при приготовлении литл дерби не применяются красители.

Впервые сыр этого сорта был получен в 1840 году фермером Фоулерсом из Эрлсвуда. В 1918 году, после переезда в графство Йоркшир, семейный бизнес по производству сыра стали развивать на новом месте.

Период созревания данного сорта составляет 7 месяцев. Сырные головки периодически обмывают красным вином, благодаря которому корка приобретает оранжевый цвет. Обычно головки имеют форму круга массой около 10 кг.

Маасдам

Традиционный твердый сыр голландского производства. Впервые был получен в 70-х годах XX века в деревне Маасдам. Отличается наличием очень крупных глазков, которые образуются в процессе созревания под воздействием газов. В настоящее время различают молодой и выдержанный сыр маасдам. Для созревания первого необходимо всего 4–5 недель. Поскольку название сыра не является брендом, его изготавливают во многих странах мира. Сыр маасдам отличается выраженным вкусом с кисловатым оттенком и пряными тонами. Сырное тесто пластичное, нежное, содержание жира – 45 %.

Мажорейро

Сорт испанского твердого сыра, получаемого из козьего молока. Традиционно он изготавливается на острове Фуэртевентура, входящем в архипелаг Канарских островов. Следует отметить, что благодаря специфическим климатическим условиям молоко, получаемое от местных коз, отличается очень высоким содержанием жира.

Обычно головки этого сыра имеют форму круга. Получают его в большинстве случаев кустарным способом. Тесто сыра бледно-желтого цвета, обладает молочным вкусом с тонами ореха. Корочка темно-оранжевая или оранжевая.

Существует разновидность этого сыра – мажорейро пиментон, корочка которого натирается обжаренной кукурузной мукой и молотой паприкой.

Манчего

Сорт испанского твердого сыра, изготавливаемого из пастеризованного овечьего молока в Кастилии. Фермерский сыр манчего получают из сырого молока. Срок созревания – от 60 дней до двух лет. Сырная головка отличается цилиндрической формой, масса которой обычно не превышает 2 кг. Известна также молодая разновидность этого сыра, срок созревания которой составляет около четырех месяцев.

Сырное тесто имеет плотную структуру белого или желтоватого цвета. Корочка ребристая, темного цвета, с зигзагообразным узором.

Сыр манчего упоминается Сервантесом в его произведении «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский».

Маон

Сорт твердого испанского сыра, получаемого из коровьего молока.

Сырное тесто твердое, маслянистое, солоноватое, слегка острое, с насыщенным ароматом. Обычно оно имеет цвет слоновой кости. Глазки распределены равномерно по всей массе сыра. Корка оранжевого цвета, который во многом зависит от качества паприки, сливочного и растительного масел, которыми ее натирают.

Особенности технологии приготовления маона заключаются в том, что сырный сгусток помещают на кусок ткани, уголки которого завязывают узлом. После этого сгусток выдерживают несколько дней под прессом.

Известно две разновидности этого сыра: молодой маон, период созревания которого составляет около трех месяцев, и зрелый маон, созревающий в течение десяти месяцев.

Маон часто используют для приготовления плавленых сыров.

Свое название сорт получил по наименованию порта Маон, который располагается на берегу Средиземного моря в Испании. История его производства в данном районе насчитывает более ста лет.

Мерцлер

Сорт швейцарского твердого сыра, получаемого из цельного коровьего молока. Хранителями рецептуры данного сыра являются члены семьи Мерцлер, предки которых некогда

занимались торговлей в областях, примыкающих к Боденскому озеру. Именно в семье Мерцлер родилась рецептура приготовления одноименного сыра.

Сорт отличается длительным периодом созревания, который составляет более восьми месяцев. За это время тесто сыра приобретает характерный пряный, неострый вкус.

Головка сыра данного сорта обычно имеет цилиндрическую форму, а ее масса составляет 6 кг.

Мимолет

Сорт французского твердого сыра, получаемого из цельного коровьего молока.

Тесто сыра отличается ореховым вкусом и солоноватым послевкусием.

В настоящее время сыр мимолет производится в некоторых регионах Бельгии и Голландии, а также в окрестностях города Лилль во Франции.

Интересно, что изначально мимолет употреблялся в пищу в качестве мягкого сыра. Он отличался маслянистой консистенцией, фруктово-ореховым ароматом и не требовал созревания. Однако позже выяснилось, что, если позволить сыру созреть, он приобретает непередаваемый горьковатый привкус.

В настоящее время период созревания сыра мимолет может составлять от шести месяцев до двух лет.

Одной из особенностей данного сыра является тот факт, что неповторимый вкус он приобретает благодаря микроскопическому клещу Acarus siro, который поселяется на сырной корочке, прогрызая в ней ходы. Благодаря этому сыр начинает «дышать». Нередко вместе с клещиками на корке сыра поселяются черви-нематоды.

Для того чтобы активизировать работу клещей, головки сыра периодически натирают щеткой и переворачивают.

Мимолет был любимым сыром Шарля де Голля, родиной которого являлся город Лилль.

Обычно головка сыра данного сорта имеет форму шара массой 3–4 кг, покрытого сероватой коркой. Сырное тесто имеет красноватый оттенок.

Созревание молодого сыра мимолет продолжается всего два месяца. Старый сыр, так называемый vielle extra, должен зреть не менее полутора лет. Для проверки готовности сыра используют специальный деревянный молоток. Постукивая им по головке сыра, опытный сыродел по звуку понимает, на какой стадии созревания находится мимолет.

Монтазио

Сорт прекрасного итальянского твердого сыра, получаемого из коровьего молока. Головки данного сыра обычно имеют форму цилиндров, масса которых колеблется от 5 до 9 кг. Они покрыты коркой соломенно-желтого цвета. Сырное тесто бледно-желтое, с небольшими, равномерно расположенными глазками. У хорошо выдержанного сыра тесто становится суховатым и зернистым, а корка темнеет и грубеет.

Монтазио обладает фруктовым вкусом с ореховым оттенком. Период его созревания составляет от трех месяцев до полутора лет.

Впервые этот сыр был получен из овечьего молока в 1200 году монахами-бенедиктинцами. В настоящее время его производят из коровьего молока, используя смесь от вечернего и утреннего удоя.

Московский сыр

Сорт твердого сыра, получаемого из коровьего молока с добавлением ферментов и кисломолочных бактерий. Сырная масса светло-желтого цвета, с крупными глазками. По своим вкусовым качествам этот сыр близок к швейцарскому, обладает сладковатым привкусом с тонами ореха.

Олд датч мастер

Сорт голландского фирменного твердого сыра, получаемого из отборного молока. Родиной этого сыра является Северная Голландия. Впервые его получили еще в XIII веке в районе города Роттердама. С течением времени рецепт совершенствовался и окончательно оформился в XVIII веке.

Сырное тесто обладает насыщенным сливочным вкусом с тонами ореха и жженого сахара. Срок созревания сорта составляет около года, для чего головки помещают на деревянные стеллажи. В процессе созревания в тесте сыра появляются кристаллы, определяющие структуру готового продукта.

Пармезан

Один из самых известных в мире сортов итальянского сыра. Производят его в регионе Эмилия-Романья: в провинциях Модена, Парма и Реджо-Эмилия, а также в Болонье и Мантуе.

Традиционно пармезан изготавливают ежегодно в период с 1 апреля по 11 ноября. В дальнейшем на его созревание уходит еще 36 месяцев. Для получения 1 кг этого сыра требуется 16 л молока.

История производства пармезана насчитывает почти тысячу лет. Согласно некоторым данным, его рецепт принадлежит монахам-бенедиктинцам, которым был необходим сыр, пригодный для длительного хранения. Пармезан настолько твердый, что его практически невозможно нарезать ножом, а потому его чаще всего натирают на терке и хранят в стеклянной емкости, используя для добавления в разнообразные блюда.

Упоминания о пармезане можно найти в произведении Боккаччо «Декамерон». Некоторые историки полагают, что Мольер на закате своих дней питался практически исключительно этим сыром. Также высоко ценил пармезан композитор Джузеппе Верди, чьим любимым блюдом была спаржа под пармезаном.

Интересно, что молоко, которое используется для изготовления данного сорта сыра, получают от коров, в чей рацион входят определенные виды трав. Доят коров и обрабатывают молоко исключительно вручную. Правила производства пармезана не нарушаются уже более 800 лет. Изготавливают этот сыр из непастеризованного молока двух доек. Готовый сыр имеет корку толщиной 6 мм, а масса головки варьируется от 24 до 44 кг.

Пекорино

Обобщающее название для нескольких сортов итальянских сыров, получаемых из овечьего молока. В настоящее время пекорино изготавливается в нескольких областях Италии. Наиболее известны следующие его разновидности.

Пекорино романо – сыр, производимый в предместьях Рима в течение многих столетий. Был известен еще в античный период, когда римские легионеры использовали его в качестве сухого пайка в своих походах. Пекорино романо традиционно производят в период с конца ноября по конец июня. Обуславливается это тем, что в это время овцы пасутся на пастбищах. Срок созревания данного сыра составляет от 8 до 12 месяцев. За это время он приобретает соленый вкус с фруктовыми тонами и становится довольно острым. Тесто сыра должно иметь белый или бледно-желтый цвет с мелкими, неровными глазками. Цвет корочки варьируется в зависимости от степени зрелости сыра.

Пекорино сардо – сыр, производимый на Сардинии. Различается несколько разновидностей, зависящих от сроков

созревания (Dolce – молодой сыр, срок созревания которого составляет 20–60 дней; Maturo – вызревший сыр, созревание которого продолжалось не менее 12 месяцев).

Пекорино тоскано – сыр, изготавливаемый в Кьянти, Тоскана. Эту разновидность производят в период с декабря по август. Головки данного сыра достаточно маленькие, а потому созревают быстрее других видов пекорино. Также пекорино тоскано известен тем, что в него часто вводят различные добавки. Существует несколько разновидностей этого сыра, различаемых по срокам созревания:

• Tenero – молодой сыр, период созревания которого составляет всего 2–4 недели;

• Pasta dura – сыр средней зрелости, вызревающий в течение двух месяцев;

• Crosta nero – старый сыр, период созревания которого составляет 6 месяцев.

Также популярен вид тосканского пекорино под названием Marzolino, который получают из мартовского молока. Он имеет небольшие размеры и яйцеобразную форму. Кроме того, в регионе выпускают сыр pecorino senese, в который натирается пюре из томатов.

Пекорино сицилиано – сыр, производимый на Сицилии. Он имеет несколько вариаций:

• Tuma – молодой несоленый сыр с нежным вкусом;

• Primo sale – молодой соленый сыр;

• Canestrato – сыр двухлетней выдержки;

• Tumazzu – выдержанный сыр с добавлением черного перца горошком и шафрана.

Пекорино из Кастель дель Монте – сыр, получаемый в регионах Молиза и Абруццо, срок созревания которого может варьироваться от 40 дней до 4 лет. Этот вид отличается неповторимым ароматом и вкусом.

Пекорино трюфельный – сыр с добавлением молотых белых и черных трюфелей, срок созревания которого колеблется от двух до трех месяцев.

Пекорино «в яме» – сыр, приготовление которого происходит в специальной яме. На ее дне поджигают солому, поверх помещают завернутый в ореховые листья и хлопчатобумажную материю сыр. Срок созревания этого сорта составляет 3 месяца.

Пекорино винный. Своим пикантным вкусом и ароматом, а также наличием корочки фиолетового цвета данный сорт сыра обязан тому, что после процесса созревания, который составляет 7–8 месяцев, его помещают в бочку из-под красного вина с виноградным жмыхом и выдерживают 3 месяца.

Плезант ридж резерв

Сорт твердого американского сыра, получаемого из молока коров, которых выпасают в период с весны по осень в горных долинах.

Головки этого сыра обычно имеют цилиндрическую форму. Они покрыты коричневато-оранжевой коркой. Сырное тесто гладкое, цвета слоновой кости, вкус сладковатый, с ореховыми тонами.

Период созревания данного сыра составляет 12–18 месяцев. Головки периодически обмывают рассолом, приготовленным по специальной рецептуре, в результате чего они не покрываются плесенью и отлично хранятся.

По вкусовым характеристикам этот сорт схож с бофором.

Впервые такой сыр был получен в 1994 году фермером Майком Гингричем. В настоящее время его производят в городе Доджвиле, штат Висконсин.

Пошехонский сыр

Сорт российского твердого сыра, который изготавливается из пастеризованного коровьего молока с добавлением сычужного фермента и бактериальных заквасок. Характеризуется низкой температурой второго нагревания. Срок созревания сыра составляет от 30 до 45 дней. Головки круглые, весом от 3,5 до 7 кг. Сырная масса нежная, пластичная, белого или светло-желтого цвета, с небольшими круглыми или овальными глазками. Сыр отличается слегка пряным и кисловатым вкусом.

Свое название сорт получил по наименованию Пошехонского сыродельного завода, где был впервые изготовлен.

Раклет

Сыр с повышенным содержанием жиров, выпускаемый специально для приготовления одноименного национального швейцарского блюда, имеющего сходство с фондю.

Упоминания о раклете – жареном сыре, являвшимся излюбленным блюдом пастухов в Альпах и Вале, можно найти в рукописях, хранящихся в монастырях кантонов Нидвальден и Обвальден. Пастухи готовили раклет самым простым способом – они клали головку сыра возле костра и постепенно снимали расплавленную сырную массу.

В настоящее время существует большое количество

разнообразных сыров для приготовления раклета, в том числе тех, в чей состав входят козье молоко, чеснок и красный перец. В наше время для приготовления блюда используют специальную настольную печку – раклетницу, а расплавленный сыр соскребают раклетным ножом.

Рокишкио

Сорт литовского твердого сыра, срок созревания которого составляет не менее трех месяцев. Сырное тесто плотное, имеет желтый цвет, покрыто небольшими глазками. Сорт отличается тонким запахом и сладковатым привкусом.

Романо

Сорт твердого соленого итальянского сыра, получаемого либо из коровьего, либо из смеси коровьего и козьего молока.

Впервые романо был изготовлен более двух тысяч лет назад. Его производство было налажено в городе Лацио.

В настоящее время известно три разновидности данного сорта, отличающиеся видом используемого молока:

• пекорино романо – сыр, производимый из овечьего молока;

• каприно романо – получают из козьего молока;

• вачино романо – изготавливается из коровьего молока.

Также в США производится подобный сыр из смеси коровьего и козьего молока.

Сырное тесто у данного сорта твердое и рассыпчатое, оно практически не режется ножом. А потому чаще всего его натирают на терке.

Ронкаль

Сорт испанского твердого прессованного сыра, получаемого из непастеризованного овечьего молока.

Обычно головки этого сыра имеют цилиндрическую форму, их масса может колебаться от 2 до 3 кг. Они покрыты корочкой с налетом из плесени голубовато-серого цвета.

Сырное тесто маслянистое, слегка зернистое, иногда с небольшим количеством мелких глазков. Вкус у ронкаля острый, пряный, с тонами трав. Период созревания этого сыра составляет 4 месяца.

Ронкаль до сих пор производится в долинах Пиренеев по старинной технологии. Изготавливают этот сыр в период с

декабря по июль, используя молоко овец пород лача и раса с обязательным добавлением животного сычуга.

Саморано

Сорт испанского твердого сыра, получаемого из молока овец кастильской породы.

Головки обычно имеют цилиндрическую форму, масса которых составляет 11 кг. Они покрыты коричневой коркой с налетом плесени. Сырное тесто бледно-желтого цвета, по мере созревания приобретающее более насыщенный оттенок.

Саморано отличается сливочным, солоновато-сладким вкусом с ореховыми тонами. Период созревания этого сыра составляет 6–7 месяцев. Головки периодически переворачивают, протирая оливковым маслом.

В настоящее время сыр производят в провинции Самора, в Испании, по названию которой он и получил свое наименование.

Сартене

Сорт корсиканского твердого сыра, получаемого из козьего или овечьего молока. Головки обычно имеют цилиндрическую форму, их масса – 1,5–2,5 кг. Они покрыты грубой коричневой коркой с белым налетом.

Сырное тесто твердое, с небольшим количеством мелких глазков, соломенно-желтого цвета.

Процесс созревания сыра происходит в специальных помещениях в течение двух месяцев. В настоящее время он производится в южной части острова Корсика.

Сартори

Сорт американского твердого сыра, получаемого из пастеризованного обезжиренного молока.

Головки традиционно имеют форму цилиндра массой 20 кг. Они покрыты коркой соломенно-желтого цвета с белым налетом. Сырное тесто твердое, суховатое, рассыпчатое, с солоноватым вкусом, карамельным, сладковатым привкусом и тонами ореха.

Период созревания сартори составляет 20 месяцев. Процесс протекает в специальных помещениях. В настоящее время данный сорт сыра производится в штате Висконсин.

Сбринц

Традиционный твердый швейцарский сыр, получаемый из свежего коровьего молока. Его созревание очень длительное (может занимать до трех лет), а потому сырное тесто твердое и требует применения специального ножа для соскабливания.

Мякоть у этого сыра нежная на вкус, желтоватая. Головки покрыты корочкой темно-золотистого цвета. Они плоские, округлой формы, весом около 40 кг.

На родине сорта, в Швейцарии, считают, что он старейший в Европе, полагая, что именно сбринц имел в виду Плиний Старший, когда описывал «сыр гельветов». Однако в письменных источниках доподлинно этот сорт упоминается лишь начиная с XVI века.

Название сыр получил по наименованию деревушки Бриенц, которая находится недалеко от города Берна.

Степной сыр

Сорт твердого прессуемого ломтевого сыра, который впервые был получен в степных областях Западной Сибири в конце XIX века.

По своим характеристикам степной сыр схож с костромским и голландским, но отличается более эластичным тестом, более соленым и острым вкусом и наличием кисловатого привкуса.

Тирольский серый сыр

Сорт австрийского твердого сыра, получаемого из непастеризованного обезжиренного коровьего молока.

Упоминания об этом сорте сыра можно найти в справочнике сыров Австрии, выпущенном в 1879 году, а его массовое изготовление началось в 1929 году.

Название было дано сорту из-за налета плесени, образующейся на его корке, а также по наименованию местности, где его начали производить (Австрия, Тироль).

Тирольский серый сыр обладает сильным ароматом и резким, пряным, кисловатым вкусом. На головках образуется толстая корка, цвет которой варьируется от серого до черного.

Тесто данного сыра немного рассыпчатое, светло-серое с оливковым оттенком. Головки имеют форму колес, масса которых колеблется от 1 до 4 кг.

Тома пьемонтезе

Сорт итальянского твердого сыра, получаемого из обезжиренного коровьего молока, смешанного с овечьим. Согласно некоторым источникам, данный вид сыра начали изготавливать еще во времена Римской империи. В настоящее время его производят в Пьемонте, в провинциях Асти и Алессандрия. Большая часть сыроваренных предприятий сосредоточена в окрестностях города Турина.

Головки сыра обычно имеют цилиндрическую форму и массу 608 г или 1,8–5,9 кг. На них образуется толстая съедобная корка.

Сырное тесто – белого цвета, с маленькими глазками неправильной формы. Вкус сладковатый, молочный, мягкий.

Период созревания сыра составляет от 15 дней до 2 месяцев.

Угличский сыр

Сорт твердого сыра, вырабатываемого из пастеризованного молока. Следует отметить, что завод по разработке масла и сыра был основан в Угличе в 1935 году. Он выпускает различные наименования молочной продукции, в том числе и угличский сыр, который обычно формуют в виде прямоугольных брусков массой 2–3 кг или цилиндров весом 1,5–3,5 кг. Сыр покрыт тонкой коркой и обернут в пленку.

Выдержка сыра продолжается 1–2 месяца, в течение которых он приобретает кисловатый, умеренно острый вкус.

Фоль эпи

Сорт французского непрессованного твердого сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока.

Фоль эпи начали изготавливать в 1889 году на северо-западе Франции, на сыроварне Перро. Название сорта переводится с французского как «дикий стебель пшеницы».

История возникновения сорта началась с жалоб продавцов весовых отделов на то, что головки твердых сыров с крупными глазками настолько велики, что их трудно резать. Это привело к тому, что на сыроварне Перро было принято решение попробовать изготовить мелкие головки твердого сыра с крупными глазками. В итоге, после долгих проб был получен сорт сыра, который стал невероятно популярен.

Период созревания этого сыра длится около двух месяцев. При этом первые 2–3 недели головки находятся в холодном помещении. Там их периодически переворачивают, моют и чистят с помощью щетки. Следующие несколько недель сыры

выдерживаются в теплом помещении. В этот период в сырную массу вводятся молочные ферменты, благодаря которым начинается процесс вырабатывания углекислого газа. Далее головки вновь помещают в прохладный погреб.

Фоль эпи имеет круглую форму с рельефным узором в виде колосков. Сырное тесто эластичное, нежное, желтоватого цвета. Вкус у этого сыра нежный, фруктовый.

Фонтина

Сорт итальянского твердого сыра, получаемого из цельного коровьего молока. Сырное тесто соломенно-желтого цвета, с многочисленными глазками, эластичное, с мягким сладковатым вкусом и ароматом орехов. Головки покрыты корочкой коричневато-желтого цвета. Обычно они имеют цилиндрическую форму.

Период созревания сыра составляет 3–4 месяца. Процесс происходит в специальных помещениях при температуре 8–12 °С.

Данный сорт сыра начали изготавливать в Италии еще в XII веке. В настоящее время его производят в Швеции, Франции и Дании. Каждая головка сыра помечается печатью со стилизованным изображением горы Маттерхорн, которая является символом Альп.

Чеддер

Сорт английского твердого сыра, получаемого из пастеризованного или сырого молока. Сырное тесто пластичное, желтоватое либо цвета слоновой кости. В некоторых случаях его подкрашивают с помощью натурального красителя аннато.

Вкус чеддера острый, кисловатый, с ореховыми тонами.

На настоящий момент сорт является самым популярным в Англии. Впервые он был получен более 500 лет назад в деревне Чеддар, расположенной в графстве Сомерсет. Поскольку название сыра не является брендом, в настоящее время его выпускают по всему миру. В английской кухне чеддер традиционно используется для приготовления омлетов.

Еще в конце XVI века чеддер был завезен в английские колонии, где также было налажено его производство. Теперь он известен в разных странах под различными названиями. Так, в США его называют Daisy Longhorn, в Канаде – Store of Bulk.

В случае если чеддер выдерживается в сухом погребе на протяжении двух лет, он приобретает по центру мраморную

окраску. Такой вид получил название blue cheddar (голубой чеддер).

При изготовлении данного сорта творог подвергают тепловой обработке, что приводит к повышению уровня молочной кислоты. Процесс приготовления творога проходит при температуре 38 °C, что сходно со способом приготовления вареных сыров, к которым относится сыр грюйер.

Обычно головки сыра чеддер имеют форму цилиндров, масса которых составляет 27–35 кг. Сырное тесто гладкое, с небольшим количеством глазков. Период созревания чеддера колеблется от 6 месяцев до 5 лет. За это время из сыра удаляется лишняя влага и достигается максимальный уровень кислотности сырного теста.

Честер

Сорт английского твердого сыра, получаемого из коровьего молока. В настоящее время этот сорт изготавливают в графствах Чешир, Дербишир, Флинтшир и Шропшир.

Период созревания сыра составляет от четырех до восьми недель. Головки цилиндрической формы, массой 8 кг, покрыты сухой коркой серо-коричневого цвета.

Сырное тесто желтого цвета, однородное, без глазков. Вкус сыра зависит от продолжительности периода созревания.

История данного сорта прослеживается на протяжении многих веков. Упоминания о нем можно найти в «Книге страшного суда» Вильгельма I Завоевателя, которая датируется 1086 годом.

Чешир

Сорт английского твердого сыра. Является одним из самых старых сортов, выпускаемых в Англии. Наряду с честером, чешир упоминается в «Книге страшного суда» Вильгельма I Завоевателя, написанной в 1086 году.

В настоящее время сорт производится в пяти графствах Уэльса и Англии: Чешир, Флинтшир, Стаффордшир, Дербишир и Шропшир.

Некогда именно сыром этого сорта, благодаря длительному сроку его хранения, снабжался флот Англии.

Сырное тесто молодого чешира рассыпчатое, ломкое, белого цвета. С течением времени оно темнеет и становится упругим. Иногда сыр подкрашивают вытяжкой из семян аннатового дерева, благодаря чему сырное тесто приобретает оранжевую или

красноватую окраску.

Швейцарский сыр

Сорт твердого сычужного сыра, характеризующийся высокой температурой второго нагревания. Похож по своим признакам на сыр эмменталь. Название нередко используется для определения всех сыров, сходных по составу и способу приготовления.

Обычно швейцарский сыр выпускается в форме цилиндров, масса которых может колебаться от 40 до 90 кг. Сырное тесто пластичное, однородное, с редкими крупными глазками круглой или овальной формы. Швейцарский сыр имеет сладковатый вкус с пряными нотками и ярко выраженный аромат. Цвет сырного теста варьируется от белого до светло-желтого.

Изготавливается швейцарский сыр как из пастеризованного, так и из свежего молока, в которое вводят сычужный фермент, закваску из пропионовокислых бактерий и молочной палочки, а также другие добавки. После этого производится нагрев смеси до 30–34 °С. Процесс свертывания молока происходит в течение 25–40 минут. Далее сгусток разрезают, измельчают, удаляют излишки сыворотки, вливают подсоленную воду и производят повторный нагрев до 48–50 °С в течение 20–35 минут. При этом нагрев увеличивают на 1 °С в минуту.

Готовую сырную массу вымешивают под слоем сыворотки и формуют при давлении 1–2 кПа. Этот процесс занимает примерно 20–35 минут. После этого сырную массу подвергают еще нескольким прессовкам в течение 3–18 часов, а затем выдерживают в формах 8–12 часов, пока содержание воды в сырной массе не будет составлять 44 %.

Далее сырную массу солят в растворе поваренной соли, концентрация которого составляет 20–22 %, в течение 3–8 суток.

Для созревания швейцарский сыр сначала помещают в холодную камеру (10–14 °С) на 10–30 дней, затем в теплую камеру (15–25 °С) на 15–40 дней, а потом снова в холодную камеру (6–12 °С) на 25–140 дней.

Следует отметить, что швейцарский сыр отличается очень длинным сроком хранения, что особенно важно было в прошлом, до того как были изобретены холодильники.

Эстонский сыр

Этот сорт сыра начали получать в 50-х годах прошлого века на Вандрясском заводе в Эстонии. Изготавливается он по

усовершенствованным старинным рецептам. Срок созревания сыра составляет всего 1 месяц, что объясняется применением особой закваски, состоящей из активизированного, биологически улучшенного фермента, созданного на основе молочных бактерий.

Данный сорт характеризуется пряным, кисловатым вкусом и выраженным ароматом. Головка имеет форму цилиндра.

Этиваз

Сорт французского твердого сыра, получаемого из коровьего молока. Изготавливают его из молока коров, пасущихся на горных пастбищах, в период с 10 мая по 10 октября. Процесс варки сыра производится в медных котлах на открытом огне непосредственно на пастбищах. В настоящее время изготовлением сыра этиваз занято около 200 семей, проживающих в горах Французских Альп.

Срок созревания сыра составляет от шести до девяти месяцев. Головки имеют форму цилиндров, масса которых достигает 25 кг.

Ярославский сыр

Сорт твердого сыра, который впервые начали изготавливать в городе Угличе. Головка цилиндрической формы, сырное тесто упругое, эластичное, хорошо режется ножом. Ярославский сыр отличается от остальных сыров нежным кисловато-пряным вкусом, пригоден для длительного хранения.

Полутвердые сычужные сыры

К этой группе относятся сыры, отличающиеся низкой температурой второго нагревания и созреванием при участии молочнокислых бактерий. Группа включает в себя такие известные сорта, как волжский, каунасский, клайпедский, латвийский, пикантный, пятигорский и др. Все они производятся из пастеризованного молока, которое сворачивается при температуре 30–34 °С в течение 30–40 минут.

Клайпедский и каунасский сыры имеют низкую жирность, поэтому получение сырной массы проходит при более низкой температуре и занимает больше времени.

При производстве сыров данного вида применяют бактериальные закваски мезофильных молочнокислых стрептококков. Скорому процессу созревания сыров способствуют

повышенное содержание в них влаги и высокая влажность воздуха в хранилищах. Следует отметить, что сыры данной группы характеризуются наличием легкого аммиачного привкуса и запаха.

Латвийский сыр обычно производится в виде бруска со сглаженными гранями, масса которого составляет 2,2–2,5 кг. Содержание влаги в нем достигает 48 %, и он считается переходным сортом между твердыми и мягкими сырами. Для латвийского сыра характерно наличие буровато-красноватой корки, покрытой пятнами более светлого оттенка. Сырная масса отличается пластичностью, имеет глазки неправильной и овальной формы. Вкус у данного сорта острый, с легким привкусом аммиака. Период созревания латвийского сыра составляет 60 дней. За это время бруски следует периодически переворачивать, растирая по поверхности образующуюся слизь.

Волжский, пикантный и пятигорский сыры относятся к жирным сортам, период созревания которых значительно меньше, чем у латвийского сыра. Готовые сыры слегка подсушивают, покрывают воском либо заворачивают в фольгу.

Клайпедский и каунасский сыр относятся к сортам с низкой жирностью. В процессе их приготовления сырную массу нормализуют, добавляя смесь из свежих подсырных сливок и сливок и пахты. Обычно бруски сыра перед продажей покрывают парафином либо заворачивают в пленку. Период созревания сыров данной группы составляет 35 дней.

Аббе де ла Жуа Нотр-Дам

Сорт полутвердого французского сыра, получаемого из коровьего молока. Данный сорт производится монахами монастыря де ла Жуа Нотр-Дам начиная с 1953 года. При этом используется рецептура, по которой производился некогда сыр в монастыре де ла Кур.

Период созревания сыра данного сорта составляет от четырех до шести недель. На протяжении этого времени головки периодически обмывают рассолом.

Головки сыра этого сорта имеют круглую форму и массу 1,4 кг.

Аббе де Сито

Сорт полутвердого французского сыра, получаемого из молока коров породы монбельярд.

Данный сорт сыра производят в аббатстве Сен-Николас-ле-Сито начиная с 1925 года. Он относится к категории сыров с мытой коркой. Головки имеют круглую форму, их масса составляет 0,7 кг. Сырное тесто средней плотности, корка мягкая, серовато-желтого цвета.

Абонданс

Сорт французского полутвердого, жирного, невареного, прессованного сыра, традиционно производимого в департаменте Верхняя Савойя. Абонданс известен с XIV века. Производится он в горной долине Абонданс, по которой и получил свое название. Некогда сорт был весьма популярен, ему отдавали предпочтение аристократы по всему миру, и он даже поставлялся к столу папы римского.

Для получения сыра абонданс используется непастеризованное коровье молоко, а для созревания сырную массу заворачивают в специальную ткань, что придает корке сыра оригинальный вид. Сырное тесто мягкое, эластичное, нежное, янтарно-желтого цвета, солоновато-кислого вкуса с фруктовыми тонами. Корка сыра оранжево-коричневая с голубыми пятнами казеина.

Созревание данного сорта длится около полугода. Сырная головка овальная, массой около 10 кг.

О качестве сыра абонданс можно судить по имеющимся на головках ярлыкам. Так, овальная форма ярлыка свидетельствует о высоком качестве продукта, на сыры более низкого качества помещают квадратные ярлыки.

Азиаго

Сорт итальянского полутвердого сыра, получаемого из коровьего молока. Различают две его разновидности:

• Asiago Presato – молодой сыр, период созревания которого составляет около 40 дней;

• Asiago d'Allevo – старый сыр, вызревающий в течение двух лет.

Молодые сыры азиаго формуются в виде цилиндров с немного выпуклыми боками, масса которых составляет 11–15 кг. Тесто таких сыров мягкое, немного клейкое, со вкусом парного молока, масла или йогурта, с крупными глазками. Корка соломенно-белого цвета.

Для производства Asiago Presato используют цельное молоко

одной или двух доек. Его подогревают до 35–40 °C и вводят сычужный фермент. После того как молоко свернется, творожную массу измельчают, получая гранулы. Затем массу повторно нагревают до температуры 44–46 °C, вновь дробят, солят, помещают в формы, выстеленные холстом, и прессуют.

Созревание данного вида сыра происходит в помещениях с температурой 13–15 °C и влажностью 85 % в течение 36–96 часов. Далее температуру в хранилище понижают до 11 °C, а влажность – до 80 %.

Зрелые сыры также имеют цилиндрическую форму, масса головок колеблется от 8 до 12 кг. Сырное тесто соломенного цвета, с мелкими глазками, обладает насыщенным, пикантным, слегка дрожжевым вкусом с тонами сухофруктов и жареных каштанов. Корка золотистого цвета.

Asiago d'Allevo также производится из коровьего молока одной или двух доек, с которого частично снимают сливки. Затем молоко подогревают до 35–37 °C, вводят в него сычужный фермент и продолжают подогревать еще 10–12 минут до температуры 47–49 °C. Затем творожная масса измельчается в гранулы, раскладывается по формам и оставляется на 3–5 часов для избавления от лишней влаги. Далее в течение 3–5 дней будущие головки сыра постоянно переворачивают и натирают солью, а затем отправляют в хранилище, где поддерживается температура 11–14 °C и влажность 80–85 %. Период созревания Asiago d'Allevo составляет 1–2 года.

Азиаго следует хранить завернутым в полиэтиленовую пленку при температуре 8–9 °C. Срок хранения молодого сыра не превышает десяти дней. Зрелый сыр может храниться около 30 дней.

Впервые сыр азиаго был получен на горном плато, расположенном в провинции Виченца, где находятся отличные пастбища. С трех сторон к ним подступают Альпы, а с четвертой – примыкает плодородная Венецианская равнина. В древности этот регион был заселен кимврами – мирными германскими племенами, которые торговали шерстью, древесиной и сырами собственного производства, ставшими прародителями азиаго. Интересно, что до XVII века этот сыр вырабатывали из овечьего молока, поскольку овцеводство в те времена было развито гораздо лучше, нежели разведение крупного рогатого скота.

Амбер

Сорт шведского полутвердого сыра, отличающегося низким содержанием жиров. Сырное тесто желтоватого цвета, с

равномерно расположенными глазками круглой формы. Вкус сыра сладковатый, пряный, с тонами ореха.

Аппенцеллер

Сорт полутвердого, вареного, прессованного швейцарского сыра, получаемого из свежего непастеризованного коровьего молока. Этот сыр имеет древнюю историю. По некоторым данным, его производили еще 700 лет назад.

В настоящее время изготовление сыра аппенцеллер производится в одноименном кантоне, а также в некоторых областях кантонов Тургау и Санкт-Галлен.

Впервые этот сыр был получен в монастыре Сен-Гал. Согласно преданиям, монахи этого монастыря в течение целых столетий употребляли в пищу исключительно хлеб и сыр. В разное время аппенцеллер носил различные названия: альпакс, зинкас, руткас. Современное название дано по наименованию кантона, в котором находится монастырь Сен-Гал.

Существует три разновидности сыра аппенцеллер: Classic, Surchoix и Extra. Поскольку для производства этого сыра во все времена использовалось непастеризованное молоко, излишней активности молочнокислых процессов удалось избежать благодаря введению в сырную массу некоего раствора, рецепт которого до сих пор держится в тайне. Предполагается, что, помимо рассола и белого вина, в его состав входит некоторое количество местных ароматных трав.

Тесто сыра аппенцеллер светло-оранжевого цвета, с небольшими глазками, обладает сливочным вкусом с фруктовым оттенком. Головка сыра этого сорта круглая, массой от 6 до 8 кг.

Бонгрейн фол эпи

Сорт французского полутвердого, полужирного сыра, производимого из пастеризованного коровьего молока. Головка имеет форму хлебного каравая с выпуклыми колосьями. Сырное тесто отличается нежным, сладким, фруктовым вкусом.

Валле д’Аоста

Сорт полутвердого итальянского сыра. Выпускается в одноименной провинции. Головки имеют цилиндрическую форму, их масса варьируется от 1 до 7 кг.

Сырное тесто полусладкое, солоноватое, слегка острое, с

молочным запахом. Глазки равномерно распределены по всей поверхности.

Первые упоминания о сыре этого сорта относятся к 1447 году.

Глостер

Сорт английского полутвердого сыра, получаемого из коровьего молока. Производится в графстве Глостершир с XVI века.

Известны две разновидности сыра глостер: Single Gloucester и Double Gloucester, которые различаются структурой сырного теста. Так, Single Gloucester более рыхлый и менее жирный. Период его созревания составляет 36 дней. Double Gloucester более плотный, с насыщенным вкусом. В сырное тесто при его производстве добавляется краситель из семян аннатового дерева, а период созревания этого сыра отличается большей продолжительностью.

Горный сыр

Сорт сыра, получаемый из свежего коровьего молока от животных, пасущихся на высокогорных пастбищах. Известна разновидность этого сыра, изготавливаемая из козьего молока.

Технология приготовления горного сыра отличается раздельным створаживанием молока, полученного от утренней и вечерней дойки. После этого масса выкладывается в формы слоями.

Сырное тесто обладает пряным, кисловатым вкусом с горчинкой. Оно эластичное, с округлыми глазками, но может и не иметь рисунка. Время созревания горного сыра составляет не менее двух месяцев.

Данбо

Сорт полутвердого, выдержанного датского сыра, получаемого из высококачественного коровьего молока. Сырное тесто нежное, эластичное, с небольшим количеством глазков, бледно-желтого цвета.

Срок созревания сыра колеблется от 12 до 52 недель. Формуется он в виде прямоугольных блоков массой 6–9 кг. В некоторых случаях в сыр данбо добавляется тмин.

В настоящее время производится несколько видов данного сыра, которые различаются вкусовыми оттенками и сроками

созревания.

В Бразилии существует местный аналог сыра данбо, созданный иммигрантами из Дании, который носит название Queijo prato.

Кастельманьо

Сорт полутвердого итальянского сыра, получаемого из коровьего молока в провинции Пьемонт.

Сырное тесто рассыпчатое. Отличается высоким содержанием жира. Вкус у него соленый, тонкий. Период созревания сыра составляет 60 дней. Головки имеют форму цилиндра, масса которых колеблется от 5 до 7 кг. Они покрыты тонкой коркой красновато-желтого цвета.

Латвийский сыр

Сорт латвийского полутвердого жирного сычужного сыра. Его производство было налажено по модифицированному рецепту немецкого сыра Backstein. Необходимо знать, что с 20-х годов прошлого века настоящий латвийский сыр производится лишь компанией Smiltenes piens.

В отличие от многих современных сыров, латвийский сыр варится вручную. Также особенностью данного сорта является то, что процесс созревания этого полутвердого сыра происходит по технологии созревания мягких сыров – в процессе активную роль играют молочнокислые бактерии, благодаря которым масса самопрессуется.

Сыр отличается островатым, специфическим вкусом, сырным ароматом, хорошо режется ножом. В тесте присутствуют глазки овальной формы.

Степень свежести латвийского сыра достаточно легко определить по цвету сырного теста. Так, у свежего продукта оно имеет темно-оранжевый или светло-коричневый оттенок. Корка у данного сорта красноватая.

Леердаммер

Сорт голландского полутвердого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Рецепт сыра леердаммер был придуман Кис Ботеркопер, которая начиная с 1914 года являлась владелицей молочной фермы, а также Бастианом Барсом, хозяином небольшого

деревенского магазина.

Сырное тесто этого сорта имеет кремовую структуру белого цвета, с многочисленными глазками разного размера. Период созревания сыра варьируется от 3 до 12 месяцев. Вкус у него сладковатый, насыщенный, с ореховыми тонами, усиливающийся по мере созревания.

Марибо

Сорт полутвердого датского сыра, изготавливаемого из пастеризованного коровьего молока. Свое название этот сыр получил по наименованию города Марибо, который расположен на острове Лолланн.

Марибо отличается сухой, плотной текстурой теста, сливочным, сладковатым, островатым вкусом, сходным со вкусом сыра гауда. В некоторых случаях в него добавляют зерна тмина. Сырное тесто имеет маленькие глазки разного размера. Корочка темно-коричневого, блеклого цвета, покрывается желтым парафином.

Период созревания сыра составляет около четырех месяцев. Технология его приготовления основывается на введении в подогретое пастеризованное молоко сычужного фермента. Створоженную массу нагревают, отделяют сыворотку, солят и прессуют в формы.

Мондзеер

Сорт австрийского полутвердого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Рецептура его приготовления не меняется уже более 100 лет. Впервые он был получен в Австрии в 1818 году в местечке неподалеку от озера Мондзее.

Традиционно сыр формуют в виде невысоких цилиндров, покрытых промытой оранжевой корочкой со светло-желтыми вкраплениями. Сырное тесто упругое, гладкое, желтого цвета, с равномерно расположенными глазками.

По вкусовым качествам мондзеер схож с сыром мюнстер – обладает кисло-сладким вкусом и пряным ароматом. Корочка имеет очень резкий запах, что составляет контраст с нежным ароматом сырной мякоти.

Период созревания данного сорта составляет 2–3 месяца, в течение которых головки периодически обмывают пивом.

Монтерей Джек

Сорт американского полутвердого сыра, получаемого из частично обезжиренного коровьего молока.

Головки имеют цилиндрическую форму. Сырное тесто гладкое, бледно-желтого цвета, со сладковатым вкусом и тонами ореха. Период созревания сыра может колебаться от 6 месяцев до 1 года.

Перед началом процесса созревания сырную массу выдерживают в рассоле, сваренном по особой рецептуре, а затем оставляют на несколько дней для просушивания на свежем воздухе. Во время созревания головки сыра периодически натирают смесью из молотого перца, какао и масла, что не только сохраняет и дополняет вкусовые качества сыра, но и предотвращает корку от растрескивания.

Начало производству этого сыра было положено в XIX веке монахом-францисканцем из города Монтерей, штат Калифорния. Массовое изготовление было начато в 1880 году бизнесменом Дэвидом Джеком. Изначально сыр был назван местными жителями «сыр Джека», позже он получил наименование «монтерей Джек».

Мосбахер

Сорт полутвердого австрийского сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Головки имеют форму цилиндра, масса которых составляет примерно 8,4 кг. Они покрыты грубой коркой коричневого цвета. Сырное тесто гладкое, мягкое, светло-желтого цвета, с крупными круглыми глазками. Вкус сыра сладковатый, легкий, с ореховыми тонами.

Период созревания сыра данного сорта составляет 8 недель. На это время головки заворачивают в льняную материю.

Название дано сорту по имени австрийского фермера, жившего некогда в провинции Штирия и занимавшегося изготовлением сыров.

Мраморный сыр

Сорт полутвердого сычужного сыра, получаемого из нормализованного пастеризованного коровьего молока.

Сыр такого типа был известен еще в древности. В настоящее время его производят путем добавления в подогретое коровье

молоко ферментов и закваски. Полученный в результате сгусток формуют, прессуют и оставляют созревать при определенной температуре.

Мраморный сыр характеризуется наличием ровной, тонкой корки, пластичным, нежным сырным тестом с умеренно выраженным, кисловатым вкусом. Рисунок состоит из равномерно расположенных глазков неправильной формы. Цвет сырного теста от белого до желтого, неравномерно распределен по всей массе.

Полесский сыр

Сорт полутвердого белорусского сыра, получаемый из высококачественного свежего молока с натуральными добавками.

Технология приготовления предусматривает пастеризацию молока, в которое затем добавляют ферменты. Полученную сырную массу помещают для созревания в специальное хранилище. Сырное тесто у данного сорта белого или желтого цвета, плотное, ломкое на изгибе, с равномерно расположенными глазками неправильной формы.

Полесский сыр отличается насыщенным вкусом с пряным оттенком и кислинкой.

Пор-Салю

Сорт французского полутвердого прессованного сыра, получаемого из коровьего молока. Традиционно он изготавливается в деревне Антрамм, в департаменте Майенн, который находится на северо-западе Франции.

Сырное тесто упругое, липкое, мягкое, нежное, кисловатое, кремового цвета. Корка влажная, с отпечатками рисунка ткани, в которую заворачивали головку. Период созревания сыра данного сорта составляет 1 месяц.

Головки сыра круглые, массой 1,3–1,5 кг.

Прибалтийский сыр

Сорт полутвердого сычужного сыра двойного нагревания.

Технология производства прибалтийского сыра предусматривает сквашивание молока путем добавления особого сычужного фермента. Калье измельчают, вновь нагревают, затем охлаждают, солят и оставляют на несколько дней для созревания.

Сырное тесто желтого цвета, кисловатое, равномерно покрыто глазками неправильной вытянутой формы.

Проволоне

Сорт итальянского полутвердого сыра, получаемого из цельного коровьего молока. Его начали выпускать в Южной Италии, в регионе Базиликата, еще в конце XIX века. В настоящее время этот сыр изготавливают в основном на севере Италии, а кроме того, в Японии и США.

Головки сыра могут иметь разнообразную форму, а их масса составляет около 5 кг.

После формования сыр перевязывают веревкой и подвешивают для созревания, которое продолжается от 4 месяцев до 1 года.

Вкус сыра этого сорта зависит от степени его зрелости. Так, молодой сыр – сладковатый, а старый – очень острый. Сырное тесто цвета слоновой кости. Корочка гладкая, соломенно-золотистого цвета. В некоторых случаях головки сыра подвергают легкому копчению.

В настоящее время известно несколько разновидностей полутвердого сыра проволоне:

• Provolone dolce – молодой сыр со сладковатым вкусом;

• Provolone piccante – выдержанный сыр, отличающийся соленым, немного острым вкусом. Сырное тесто маслянистое;

• Provolone affumate – копченый вид сыра, который изготавливается в Ломбардии.

Рагузано

Сорт итальянского полутвердого сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока. Традиционно он производится в провинции Рагуза и является самым старым сыром на острове Сицилия. Первые упоминания о нем в письменных источниках относятся к 1515 году.

Головки сыра этого сорта имеют форму длинных брусков со слегка закругленными краями, масса которых колеблется от 8 до 12 кг.

Период созревания сыра составляет не менее полугода. Нередко головки подвергают копчению.

Сырное тесто слоистое, с небольшими глазками, сладковатым нежным вкусом, слегка острое, с сильным ароматом. Корка гладкая, темно-желтого цвета.

Рачера

Сорт итальянского полутвердого сыра, получаемого из пастеризованного обезжиренного коровьего молока с добавлением овечьего или козьего молока. Получил название по наименованию озера Рачера.

Сырное тесто цвета слоновой кости, с небольшими глазками неправильной формы, которые располагаются неравномерно. Своим вкусом этот сыр напоминает мюнстер, но отличается большей остротой. Вообще же его вкусовые качества сильно зависят от того, в какой период был выпущен сыр. Так, изготовленный весной или летом, он имеет сладковатый, терпкий вкус, а тот, что был произведен зимой, отличается большей твердостью. По мере созревания сыр приобретает более насыщенный аромат. Корка сыра твердая, эластичная, ее цвет колеблется от серого до красноватого.

Головки сыра имеют цилиндрическую форму, их масса может составлять от 7 до 9 кг.

Риддер

Сорт полутвердого норвежского сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Изобретателем данного сыра стал шведский сыровар Свен Финелиус.

Сырное тесто желтовато-серого цвета, без глазков.

Головки сыра имеют форму колеса. Корочка липкая. Сырное тесто отличается острым, пикантным вкусом. Головки покрываются воском для увеличения срока хранения сыра.

Российский сыр

Сорт российского полутвердого сычужного сыра с высоким уровнем брожения, получаемого из молока высшего качества.

Сырное тесто гибкое, эластичное, обладает приятным кисловатым вкусом. Интересным свойством структуры является рисунок «мелкое кружево». Особенность технологии изготовления российского сыра – использование закваски молочнокислых бактерий, благодаря которым в сырной массе развивается особая микрофлора.

Период созревания сыра составляет 60–62 дня.

Самсё

Сорт полутвердого датского сыра, получаемого из коровьего молока. Сырное тесто эластичное, бледно-желтого цвета, с неравномерно расположенными глазками. Вкус сладковатый, с ореховыми тонами.

Впервые этот сыр был произведен в начале XIX века в Дании на острове Самсё.

Серена

Сорт вкуснейшего испанского полутвердого сыра, получаемого из овечьего молока.

Головки имеют цилиндрическую форму. Сырное тесто упругое, белого цвета, с небольшими глазками, распределенными по всей массе. Вкус сыра сладковато-кислый, с ореховыми тонами и орехово-цветочным ароматом. Корочка коричневато-желтоватого цвета.

Период созревания сыра составляет 2–3 месяца. Традиционно этот сорт изготавливают в юго-западной части Испании.

Сметанковый сыр

Сорт российского полутвердого сыра, который отличается нежной, эластичной структурой сырного теста, сливочным, немного кислым вкусом. Цвет мякоти – светло-желтый.

Тетилла

Сорт испанского сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Головки имеют форму выпуклых конусов, масса которых варьируется от 0,5 до 1,5 кг. Они покрыты тонкой, гладкой, несъедобной коркой соломенно-желтого цвета.

Сырное тесто мягкое, бледно-желтое, со сливочным, нежным вкусом. Глазки редкие, мелкие.

Период созревания сыра составляет от 10 дней до 1–2 месяцев.

В настоящее время данный сорт производят в регионе Галиция.

Тильзитер

Сорт швейцарского полутвердого сыра, изготавливаемого с XIX века. За этот период рецептура изготовления тильзитера несколько раз менялась, что отражалось и на его вкусовых качествах.

Сырное тесто светло-желтое, покрыто глазками разного размера. Вырабатываться этот сыр может из разного молока, а в его состав входят черный перец и тмин.

В случае если тильзитер изготавливается из пастеризованного молока, он отличается мягким вкусом. Узнать такой сыр можно по зеленой маркировке на упаковке.

Тильзитер, выработанный из сырого молока, отличается резким запахом и более тонким вкусом. В этом случае упаковка маркируется красным цветом.

Сыр, изготовленный из пастеризованного молока с добавлением сливок, имеет очень нежный вкус и желтую маркировку на упаковке.

При приготовлении сыра тильзитер не используются искусственные пищевые добавки. Сырное тесто испещрено очень мелкими глазками. Его цвет может варьироваться от светло-желтого до желтого.

Период созревания сыра составляет 6 месяцев. Головки имеют форму круга или цилиндра массой 4,5 кг.

Впервые этот сорт сыра изготовили в городе Тильзите (в настоящее время город Советск Калининградской области), в Восточной Пруссии, а с 1839 года его начали производить в кантоне Тургау, в Швейцарии.

Хаварти

Сорт датского полутвердого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Название он получил по наименованию фирмы, принадлежащей Ханне Нильсен, которая наладила производство данного сорта.

Сырное тесто хаварти эластичное и упругое, вкус сливочный, мягкий, нежный. По мере созревания он становится более насыщенным и острым. В зависимости от процента содержания жира головки сыра покрывают красным или желтым воском.

Период созревания данного сорта составляет 3 месяца. Иногда в тесто сыра добавляют перец, укроп или тмин.

В настоящее время хаварти выпускается во многих странах мира. Он легко плавится, а потому широко используется для приготовления горячих бутербродов и других блюд с плавленым сыром.

Эдам

Сорт полутвердого голландского сыра. Головки обычно имеют шарообразную форму. Сверху их покрывают красным или желтым парафином.

Сырное тесто бледно-желтое, с ореховым привкусом, который, так же как и аромат, усиливается по мере созревания сыра.

Название этот сорт получил по наименованию города Эдам, который находится в провинции Северная Голландия и славится старинными традициями сыроварения.

Первоначально сыр изготавливали из сырого молока, но в настоящее время для его производства чаще всего используют пастеризованное молоко.

Интересно, что головки сыра эдам, которые созревали более 17 недель, покрываются воском черного цвета.

Эмменталь

Сорт полутвердого швейцарского сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока.

Сырное тесто желтого цвета, с большим количеством крупных глазков. Вкус пикантный, но не резкий.

При изготовлении сыра эмменталь используются три вида молочнокислых бактерий. При этом два из них вырабатывают молочную кислоту, а третьи поглощают ее, выделяя углекислый газ.

Период созревания сыра составляет 4 месяца. Головки имеют круглую форму и покрыты корочкой.

Эсром

Сорт полутвердого датского сыра, получаемого из частично обезжиренного коровьего молока. Рецепт этого сыра был придуман в XVI веке в монастыре с одноименным названием. Однако со временем о данном сыре забыли и вновь начали производить лишь в 1951 году.

Период созревания сыра эсром составляет 10–12 недель. Головки имеют прямоугольную форму и покрываются сверху парафином желтовато-коричневого цвета.

Сырное тесто бледно-желтого цвета, отличается сладковатым вкусом и сильным ароматом. Его консистенция пористая, со множеством небольших глазков, распределенных по всей

поверхности. Этот сыр хорошо плавится, его консистенция маслянистая и эластичная.

Ярг

Сорт английского полутвердого сыра, получаемого из коровьего молока. В настоящее время он производится в графстве Корнуолл в Великобритании. В процессе созревания головки заворачиваются в листья крапивы, что приводит к образованию съедобной корочки, покрытой плесенью.

Сырное тесто может иметь как мягкую, сливочную, так и рыхлую структуру. Некоторые исследователи полагают, что производство сыра ярг имеет более чем тысячелетнюю историю.

Следует отметить, что листья крапивы при его изготовлении начали использовать не более 100 лет назад. Вначале они выполняли роль консерванта и лишь потом стали применяться для придания неповторимого вкуса готовому продукту.

Ярлсберг

Сорт полутвердого норвежского сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Изготавливается с 1950 года по рецептуре, разработанной Андерсом Ларсеном. Название сыр получил по наименованию города, где его впервые начали производить.

Сырное тесто желтоватого цвета, с крупными глазками, отличается приятным насыщенным сладковатым вкусом. Головки сыра покрыты корочкой.

Мягкие сыры

Сыры этой группы отличаются активностью происходящих в них кисломолочных процессов, что приводит к накоплению значительного количества молочной кислоты.

Существует несколько способов классификации мягких сыров.

По методу свертывания молока мягкие сыры можно разделить на сычужные, кислотно-сычужные и кисломолочные.

По качеству используемого молока мягкие сыры делятся на те, что производятся из молока с низкими показателями кислотности, а также из молока с высокими показателями кислотности.

По способу обработки сгустка мягкие сыры делятся на виды,

у которых сгусток не подвергается дроблению или слегка измельчается либо измельчается до крупного зерна, которое затем вымешивается до готовности.

По температурному режиму, при котором происходит прессование, мягкие сыры можно разбить на две группы. К первой относятся виды, которые прессуют при температуре 16–18 °С, а ко второй – те, что подвергаются данной процедуре при температуре 35–42 °С.

По условиям, в которых происходит процесс созревания, мягкие сыры делят на две группы. К первой относятся виды, созревающие на воздухе, ко второй – созревающие в рассоле.

По характеру созревания мягкие сыры можно разделить на свежие (которые практически не проходят стадии созревания), на те, что созревают при участии микрофлоры белой плесени (она развивается на поверхности сыра), и те, что созревают при участии плесени, которая находится в сырной массе.

Наиболее точная классификация мягких сыров выглядит следующим образом.

Сычужные сыры, производящиеся при участии молочнокислых бактерий и не проходящие стадию созревания (геленджикский, любительский, моале, нарочь и др.).

Сычужные сыры, созревание которых протекает при участии белой плесени, развивающейся на поверхности сыра, и молочнокислых бактерий (белый десертный, бри, закусочный, русский камамбер и др.).

Сычужные сыры, созревание которых происходит при участии белой плесени, молочнокислых бактерий и сырной слизи, которая появляется на поверхности сыра (дорогобужский, дорожный, калининский, нямунас, пятигорский, рамбинас и др.).

Сычужные сыры, созревание которых протекает при участии голубой плесени, покрывающей всю массу сыра, и молочнокислых бактерий (горгонзола, нива, рокфор и др.).

Кисломолочные сыры, не проходящие процесса созревания, которые производятся при участии молочнокислых бактерий (адыгейский, белорусский, крестьянский и др.).

Сычужно-кислотные сыры, не проходящие периода созревания, которые производятся при участии молочнокислых бактерий (домашний, клинковый, любительский свежий, молдавский, сливочный, чайный и др.).

Производство всех мягких сыров характеризуется высокой температурой пастеризации, которая составляет от 70 до 95 °С. При этом в молоко вводятся большие дозы бактериальных заквасок, состоящих из кислотообразующих и ароматобразующих штаммов молочнокислых стрептококков. При получении

некоторых видов сыров также используются молочнокислые палочки. Для выработки мягких сыров используется молоко высокой зрелости, а сырный сгусток измельчается в крупное зерно (в некоторых случаях его нарезают крупными кусками).

Следует также отметить, что при получении мягких сыров не проводят второго нагревания.

Аббе де Тамие

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока.

Рецептура данного сыра была разработана монахами в аббатстве Тамие, которое расположено в окрестностях города Альбервиль, в департаменте Савойя.

Головки сыра имеют форму плоского колеса с немного вогнутыми внутрь краями. Сырное тесто мягкое, нежное.

Период созревания сыра варьируется от 4 до 8 недель.

В настоящее время известны две разновидности этого сыра:

• Petit Tamié – головки которого имеют массу 550–600 г;

• Grand Tamié – масса головок составляет 1,4–1,5 кг.

Бри

Сорт французского мягкого сыра с белой плесенью, получаемый из непастеризованного коровьего молока.

Бри является одним из древнейших сыров Франции. Он считался королевским деликатесом еще в эпоху Средневековья. К примеру, графиня Шампанская обычно посылала этот сыр в качестве подарка королю Августу. Также любили бри король Генрих IV и королева Марго.

Головки имеют форму лепешек, которые покрыты налетом белой плесени. В некоторых случаях на корочке видны прожилки красноватого цвета. Сырное тесто сливочного цвета, очень нежное, с ароматом лесных орехов. Чем дольше выдерживается сыр, тем острее становится его вкус. Интересно, что процесс созревания бри заканчивается, как только от головки отрезается первый кусок.

Производят этот сорт сыра круглогодично. Хранить его следует при температуре +2–4 °С, а употреблять в пищу после того, как он нагреется до комнатной температуры. Срок хранения бри составляет 84 дня.

В настоящее время известно три разновидности сыра бри, которые названы в честь маленьких городков, находящихся

неподалеку от Парижа: Brie de Meaux, Brie de Melun и Brie de Coulomiers.

Согласно исследованиям, сыр бри был очень популярен в России во времена А. С. Пушкина.

Каскиота

Сорт вкусного мягкого, рассыпчатого итальянского сыра, получаемого из смеси коровьего и овечьего молока. Впервые его начали выпускать в 1554 году в фермерских хозяйствах. В те времена этим сыром взимали налог.

Сырное тесто белого цвета, сладковатое. Головки имеют форму цилиндров массой от 800 г до 1,5 кг. Они покрыты корочкой светло-желтого цвета.

В настоящее время сыр каскиота изготавливается в провинциях Урбино и Пезаро.

Касателла

Сорт итальянского мягкого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Производится касателла в провинции Тревизо. Период его созревания составляет всего 2 дня, а срок хранения не превышает 14 дней.

Кёр де шевр

Сорт мягкого французского сыра, получаемого из сырого козьего молока. Название сыра в переводе с французского означает «козье сердце». Традиционно форма головок имеет форму сердечек, масса которых составляет 150 г.

Для получения этого сыра используют молоко коз, пасущихся в долинах Пуату. Цвет сырного теста зависит от длительности периода созревания и варьируется от белого до голубоватого. Головки сыра посыпаются измельченной древесной золой. Период созревания этого сорта составляет не менее 11 дней.

Вкус сыра нежный, молочный, с нотами ореха и сухофруктов. Вызревший сыр отличается более терпким и острым вкусом. В сырном тесте попадаются крупинки.

Интересно, что традиционно сердцевидные головки сыра подают завернутыми в листья каштана.

Лангр

Сорт мягкого французского сыра с отмытой корочкой, получаемого из цельного сырого коровьего молока.

Головки имеют форму цилиндров, масса которых может варьироваться от 150 до 800 г. Они покрыты сморщенной тонкой корочкой, цвет которой может варьироваться от светло-желтого до коричневого. В центре головки формируется так называемый «фонтан» – впадина, в которую в процессе созревания сыра наливают шампанское.

В прежние времена этот прекрасный сыр изготавливали крестьяне в деревнях около города Лангр. В XVIII веке настоятель доминиканского аббатства, расположенного в тех краях, сочинил оду, восхвалявшую данный сыр.

Технология изготовления сыра лангр предусматривает использование цельного коровьего молока, которое створаживают, но не промывают и не перемешивают перед тем, как разложить по формам. Формы, используемые для приготовления данного сыра, имеют отверстия, через которые вытекает сыворотка. Через 24 часа сырную массу извлекают из форм, посыпают солью и подсушивают на стеллажах. После этого сыры помещают в погреб для созревания, которое занимает от 2 недель до 3 месяцев. За этот период головки несколько раз протирают слабым рассолом с добавлением натурального оранжевого красителя.

Интересно, что за время созревания головки не переворачивают, что и приводит к тому, что в середине образуется впадина.

Тесто сыра отличается острым, соленым вкусом и резким запахом.

Лимбургер

Сорт немецкого мягкого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Его рецептура была разработана в Бельгии монахами, однако в настоящее время производится он в Германии.

Технология изготовления сыра лимбургер предусматривает применение такой дрожжевой культуры, как Bakteriums Brevibacterium linens, имеющей запах человеческой кожи. В процессе созревания, который длится 3 месяца, головки сыра периодически обмывают раствором, содержащим эту культуру.

Головки имеют прямоугольную форму. Они покрыты корочкой красно-коричневого цвета. Сырное тесто желтого цвета, отличается острым вкусом и резким ароматом.

Интересно, что сорт сыра лимбургер упоминается в поэме А.

С. Пушкина «Евгений Онегин».

Маркетто

Сорт итальянского мягкого сыра, получаемого из непастеризованного овечьего молока.

Сырное тесто мягкое, кремообразное, схоже по консистенции с плавлеными сырами. Его цвет может варьироваться от сливочного до бледно-желтого. У молодого сыра мягкий вкус, который по мере созревания становится насыщенным и острым. Сыр маркетто обладает довольно резким ароматом. В продажу он поступает в стеклянной или пластиковой таре.

С итальянского языка название сыра переводится как «гнилой». Обусловлено это тем, что в период созревания в сырную массу добавляют личинок мух, которых удаляют по окончании процесса.

Марой

Сорт французского мягкого сыра с отмытой корочкой, получаемого из коровьего молока.

Головки имеют квадратную форму. На сегодняшний день известно 4 разновидности этого сыра, которые разнятся массой головок.

Согласно некоторым данным, сыр марой начали изготавливать еще в XII веке, а его название произошло от наименования галльской деревни, расположенной в провинции Авенуа.

Технология изготовления сыра предусматривает добавление в подогретое молоко сычужного фермента. Процесс створаживания занимает примерно 45 минут. После этого калье раскладывают по квадратным формам и оставляют почти на сутки для удаления сыворотки. За этот период сыр переворачивают 5 раз.

По истечении этого времени головки вынимают из форм, протирают рассолом и возвращают обратно. Еще через сутки сыр погружают в рассол, а затем отправляют на 2–4 дня в сушильню, где поверхность головок покрывается голубоватой плесенью, нейтрализующей кислотность сыра.

После этого для удаления плесени головки протирают щеткой, смоченной в рассоле, и помещают для созревания в погреб, где поддерживается температура 14 °C и влажность 92–93 %. В период созревания головки периодически протирают

рассолом и переворачивают.

Сырное тесто отличается своеобразным сильным, острым и терпким вкусом. Головки покрыты гладкой блестящей корочкой оранжевого, желтого или красного цвета.

Меттон

Сорт французского мягкого прессованного сыра, получаемого из обезжиренного коровьего молока.

Сырное тесто нежно-желтого цвета. В некоторых случаях в сыр добавляют сливочное масло и чеснок. В продажу он поступает в пластиковых упаковках.

Известен меттон с XVI века. Его традиционно производят в Люксембурге и Лотарингии.

Мюнстер

Сорт французского мягкого сыра с размытой корочкой, получаемый из непастеризованного коровьего молока.

Его начали изготавливать еще в 660 году монахи-бенедиктинцы. Позже около монастыря возник город Мюнстер, от которого и произошло название сыра.

При изготовлении этого сыра парное коровье молоко нагревают до 32 °С, вводят в него сычужный фермент и молочную закваску и оставляют на 1 час для створаживания. После этого калье солят и формуют. Процесс созревания сыра, который длится 3 недели, происходит в погребах, где головки периодически обрабатываются составом, приготовленным на родниковой воде из местных источников. В результате происходящего под воздействием раствора процесса ферментации корочка сначала приобретает желтый, а затем красноватый цвет.

Головки сыра мюнстер имеют форму диска, их масса колеблется от 120 до 450 г.

Сырное тесто обладает своеобразным, достаточно резким запахом.

Для приготовления 1 кг сыра необходимо 8 л молока. При этом допускается использование лишь молока, полученного от коров в областях Эльзас и Лотарингия.

Мюроль

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из коровьего молока.

Головки отличаются оригинальной формой – они представляют собой круг с выпуклыми краями и отверстием посередине. Интересно, что центральную часть вырезают из головки и продают отдельно под названием мюролайт.

Сырное тесто мюроль эластичное, отличается мягким сливочным вкусом и молочным ароматом. Головки покрыты тонкой розовато-оранжевой корочкой.

Период созревания сыра составляет 3–4 недели. В это время головки периодически промывают. Созревшие головки покрывают слоем воска.

Традиционно сыр мюроль изготавливают в провинции Овернь. Впервые же он был произведен после Первой мировой войны. Рецепт его приготовления был разработан священником, который начал вырезать центральную часть из головок сыра сен-нектар, чтобы ускорить процесс созревания.

Нёшатель

Сорт мягкого французского сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока.

Некоторые исследователи считают, что нёшатель является самым старым сыром Нормандии. Упоминание о нем можно найти в летописи, датируемой 1035 годом, где говорится о сырном оброке, взимаемом с крестьян, проживавших в долине Брэ. А 1953 годом датированы счетные книги аббатства Сент-Аман де Руан, где в числе многих упоминается и этот сыр.

Согласно преданию, император Наполеон III некогда получил в подарок корзину с сырами, произведенными в Нормандии, среди которых были камамбер и нёшатель. С тех пор сыроварение стало всячески поощряться властью и пережило настоящий расцвет в XIX веке.

Согласно письменным свидетельствам, технология производства сыра нёшатель осталась практически неизменной. Парное молоко наливают в тазы, вводят сычужный фермент и молочную закваску. Молоко оставляют для свертывания. Этот процесс может продолжаться от 24 до 36 часов. Затем калье помещают в матерчатые мешки, которые оставляют подвешенными до тех пор, пока не сольется лишняя сыворотка. После этого сырную массу разминают и вводят в нее грибок Penicillium candidum путем добавления спор или измельченного старого сыра. Затем массу прессуют в формы и оставляют на деревянных стеллажах.

Через некоторое время сыр солят и отправляют для созревания в хранилище, где поддерживается температура 12–

14 ˚С и влажность 95 %. Этот процесс продолжается в течение 10 дней.

Интересно, что у сыра нёшатель 6 традиционных форм: брикет (прямоугольник) массой 100 г, квадрат массой 100 г, бочонок массой 100 г, двойной бочонок массой 200 г, сердечко массой 200 г и большое сердце массой 600 г.

В настоящее время известно несколько разновидностей сыра нёшатель, каждая из которых носит свое название:

• Bondon – самая древняя бочковидная форма сыра нёшатель;

• Bondard – производится из молока, смешанного со сливками. Этот вид отличается длительным периодом созревания;

• Gournay – несоленый сыр, головка которого имеет форму шайбы. Эта разновидность производится в городке Гурнэ-ан-Брэ;

• Malakoff – молодая разновидность сыра нёшатель;

• Coeur de Bray – молодой сыр, сформованный в виде сердца.

Сырное тесто нёшатель упругое, с нежным вкусом и легким ароматом плесени. Головки покрыты корочкой с легким налетом плесени. Производят сыр данного сорта в период с лета по осень.

Ниоло

Сорт французского мягкого непрессованного сыра, получаемого из непастеризованного овечьего или козьего молока.

Головки имеют форму небольших квадратов с выпуклыми краями, масса которых варьируется от 0,3 до 0,4 кг. Они покрыты корочкой соломенно-желтого цвета.

Сырное тесто цвета слоновой кости, липкое, с небольшими глазками, которые располагаются неравномерно. Вкус ореховый, пикантный. Аромат сильный.

Период созревания сыра ниоло составляет 3 месяца. Этот процесс происходит в темном помещении или в пещерах с повышенной влажностью воздуха.

Впервые сыр ниоло был изготовлен на острове Корсика в 1950 году.

Реблошон

Сорт французского мягкого сыра с промытой корочкой, получаемого из коровьего молока. Традиционно его изготавливают в приальпийской области Савойя.

Согласно легенде, в XIV веке, когда крестьяне платили дань молоком, они специально не выдаивали коров полностью перед

приходом сборщика податей, чтобы не отдавать все молоко. Процесс дойки возобновлялся после ухода сборщика налогов. Именно это молоко начали использовать для производства сыра реблошон, название которого так и переводится с французского – «вторая дойка».

В процессе изготовления этого сыра массу прессуют, а затем несколько раз промывают в специальном рассоле.

Период созревания составляет от двух до четырех недель. Головки данного сыра имеют форму круга массой 450–550 г.

Робиола

Сорт итальянского мягкого сыра, получаемого из козьего молока или из смеси молока разных пород скота.

Это очень древний сорт сыра, упоминания о котором можно найти в трудах Плиния. Его название произошло от латинского слова «robium» – «красный». В нем отражается характерная окраска корочки.

В настоящее время робиола производится как из козьего молока, так и из смеси козьего и овечьего либо козьего и коровьего молока. При этом процентное содержание козьего молока в смеси должно быть не менее 50 %.

При производстве сыра для створаживания молока используются растительные ферменты. Изготавливают этот сыр в период с ранней весны до поздней осени.

Головки сыра данного сорта имеют форму плоских цилиндров с вогнутыми краями, массой 250–400 г.

Цвет сырного теста может варьироваться от кремового до красноватого в зависимости от степени зрелости сыра. Головки покрыты корочкой, которая у молодых сыров светлая, а у вызревших – красноватая.

Сырное тесто маслянистое, немного рассыпчатое.

Традиционно сыр робиола изготавливается в провинциях Алессандрия и Асти.

Роло

Сорт французского мягкого сыра с отмытой корочкой, получаемого из коровьего молока. Этот сыр начали изготавливать в Средние века монахи из аббатства Корби. Вскоре рецепт выведали жители окрестных деревень и также стали производить сыр, излишки которого они продавали на рынке в деревне Роло.

В 1678 году в Пикардии, в местечке Арвийе, король Людовик

XVI попробовал сыр роло у одного из местных феодалов по фамилии Дебурж. Суверену настолько понравился этот сорт, что он назначил Дебуржа королевским сыроделом.

Сыр роло в виде сердца первыми начали изготавливать крестьяне из деревни Гербини.

Для получения сыра молоко разливают по тазам и вводят сычужный фермент. После образования сгустка массу процеживают, раскладывают в формы и оставляют на некоторое время, в течение которого сыры несколько раз переворачивают. Затем их солят, помещая в специальную «соляную баню», и отправляют в хранилище до полного созревания.

Сырное тесто роло мягкое, нежное. Головки круглые или имеют форму сердечка. Их масса может варьироваться от 200 до 300 г.

Ружетт

Сорт немецкого мягкого сыра с обмытыми краями. В настоящее время известно две разновидности этого сыра:

• Rougette Landkäse Fein-würzig – деревенский острый сыр;

• Rougette Landkäse Cremig-leicht – сливочный сыр.

Производить ружетт начали в 1981 году.

Сакура

Сорт японского полумягкого сыра, получаемого из коровьего молока. Головки имеют цилиндрическую форму и покрыты оранжево-золотистой корочкой.

Сырное тесто кремово-белого цвета, со вкусом сливок. Для приобретения неповторимого привкуса в процессе изготовления в сырное тесто добавляют листья горной вишни.

По мере созревания вкус этого сыра становится маслянистым и насыщенным.

Севеннский пелардон

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из цельного непастеризованного козьего молока.

Сырное тесто нежное, с ореховыми тонами. Головки круглой формы, массой от 60 до 110 г, покрыты корочкой кремового цвета. Данному сорту присущ резкий аромат.

Некоторые исследователи полагают, что пелардон является самым старым сыром Европы и изготавливать его начали еще во

времена Древнего Рима. Упоминания об этом сыре можно найти в трудах Плиния Старшего.

В настоящее время для производства пелардона используют лишь экологически чистое козье молоко.

Технология получения этого сыра предусматривает створаживание молока в течение суток. Затем калье вручную раскладывают по формам и дают стечь сыворотке. После этого сыр солят и отправляют для созревания в погреб.

Сель-сюр-шер

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из цельного козьего молока. Головки имеют форму круга с неровными краями и массу 150 г. Они покрыты коркой голубоватого цвета. Этот оттенок обусловлен тем, что головки обсыпают угольной пылью. Сырное тесто белого цвета, нежное, с запахом козьего молока.

Впервые производить этот сыр начали в XIX веке. Свое наименование он получил по названию городка, где было налажено его изготовление.

Для получения сыра в козье молоко добавляют сычужный фермент. Калье раскладывают по формам вручную, не разбивая его. В процессе приготовления сыры солят и обсыпают древесным углем, измельченным в порошок. Период созревания составляет от 10 дней до 3 недель.

Сен-Нектер

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из непастеризованного молока коров салерской породы. Традиционно его производят в Оверни, в местечке Monts Dores. Некоторые исследователи считают этот сыр самым древним в Оверни.

В XVII веке маршал Франции Анри де Сенектер угостил этим сыром короля Людовика XIV. Суверену так полюбился сорт, что он начал угощаться им постоянно.

Для получения сыра молоко нагревают и вводят в него сычужный фермент. После того как оно свернется, массу раскладывают по формам и слегка прессуют. Через некоторое время сыр достают из форм, солят, заворачивают в ткань, вновь помещают в формы и снова прессуют. Процесс сушки и созревания головок занимает около трех недель.

Сырное тесто желтого цвета, с приятным ореховым вкусом и грибным ароматом.

Корочка твердая, с запахом овса и соломы. Головки имеют форму круга и массу около 1,7 кг.

Сент-Марселин

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока.

Сырное тесто мягкое, маслянистое, вкус молочный, солоноватый, с орехово-фруктовыми тонами.

Производить сыр сент-марселин начали в XV веке в одноименном городе. Согласно преданию, однажды в тех краях охотился король Людовик XI. К несчастью, на него напал медведь, от лап которого его спас местный лесоруб. Он же угостил короля сыром, который очень понравился Людовику. С тех пор этот сыр приобрел популярность.

Сент-Мор-де-Турен

Сорт французского мягкого сыра.

Головки имеют форму полена цилиндрической формы и массу 250 г. В центр головок данного сорта вставляют соломинку, что обеспечивает процесс вентиляции. Сырное тесто кисловато-солоноватое, с ореховыми тонами. Головки покрыты серовато-синеватой морщинистой корочкой с налетом плесени. В некоторых случаях сыр посыпают угольной пылью, что придает корочке темный цвет.

Изготавливать этот сыр начали еще в VIII–IX веках, в эпоху каролингов. Технология его производства не меняется на протяжении уже многих столетий. В молоко вводят молочную закваску и оставляют на ночь. Затем его подогревают до 18–24 °C и добавляют сычужный фермент. Процесс створаживания занимает 24 часа. Калье раскладывают по формам, не разбивая, и дают сыворотке стечь.

После этого сыр вынимают из форм, пропускают через центр соломинку, головки обсыпают угольным порошком, смешанным с солью, и отправляют в прохладное помещение для созревания, которое длится от 10 дней до 6 недель. При этом в хранилище поддерживается температура 11–15 °C и влажность воздуха 80–90 %. Ежедневно головки переворачивают. На десятый день на них образуется корочка желтоватого цвета, а к концу третьей недели на ней появляется налет голубоватой плесени. Сырное тесто вызревших головок твердое и однородное.

В пищу сыр можно употреблять уже на десятый день

созревания. Чем старше головки, тем острее вкус сыра.

Сент-Северин

Сорт австрийского мягкого сыра, получаемого из коровьего молока. Головки данного сорта имеют форму цилиндрических кругов и массу около 150 г. Также известна разновидность этого сыра, головки которого весят около 1,3 кг.

Сырное тесто маслянистое, нежное, с легким пряным ароматом и пикантным вкусом. Головки покрыты шероховатой коркой красновато-желтого цвета. Оттенок обусловлен использованием при изготовлении сыра красной культуры. Впервые этот сыр начали производить монахи из монастыря Шлирбах.

Сент-Фелисьен

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Головки имеют форму цилиндрических кругов и массу 180 г. Они покрыты корочкой желтоватого цвета. Сырное тесто мягкое, сливочное, с молочным вкусом и ореховыми тонами.

Период созревания сыра составляет от 4 до 6 недель.

Впервые данный сорт сыра начали производить в 1950 году в департаменте Рона. Наименование он получил в честь города Сент-Фелисьен, где было налажено его изготовление.

Существует также разновидность данного сыра, которая изготавливается из козьего молока.

Страчино

Сорт итальянского мягкого сыра, получаемого из коровьего молока.

Головки данного сорта имеют прямоугольную форму. Корочки на них почти нет, поверхность блестящая и слегка сморщенная.

Сырное тесто белого цвета, мягкое, нежное, с приятным молочно-сливочным вкусом.

Таледжио

Сорт итальянского мягкого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. В настоящее время он

производится в Венеции, Ломбардии и Пьемонте.

Сырное тесто цвета слоновой кости, пастообразное, нежное, с фруктовым привкусом. Головки покрыты тонкой корочкой с кристаллами соли. На каждой из них проставляется специальный штамп.

Впервые таледжио начали изготавливать еще в XIII веке. Он считается одним из старейших мягких сыров Италии. Созревание таледжио происходит в пещерах на деревянных полках в течение 6–10 недель. Каждую неделю головки обмывают специальным составом, что предотвращает появление плесени. Головки имеют квадратную форму. Их масса колеблется от 1,8 до 2,2 кг.

Шавру

Сорт французского мягкого непрессованного сыра, получаемого из козьего молока.

Впервые шавру был произведен в 1985 году. Головки имеют форму пирамид и массу 175 г. Перед продажей их упаковывают в пластиковые контейнеры.

Сырное тесто белое, кремообразное, мягкое, отличается сливочным, пикантным вкусом и сильным ароматом молока.

Штансер

Сорт швейцарского мягкого сыра с обмытыми краями, изготавливаемого из непастеризованного коровьего молока. Свое название получил по местечку Штанс, которое находится в Центральной Швейцарии. Рецептура данного сорта была разработана Йозефом Бартметтлером.

Головки имеют форму дисков и массу 300 г. Они покрыты красновато-коричневой корочкой. Сырное тесто светло-желтое.

Для изготовления сыра молоко слегка подогревается, после чего в него вносят сычужный фермент и культуру. Срок созревания штансера составляет 4 недели.

Эзи цендре

Сорт французского мягкого сыра с обмытыми краями, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

В настоящее время этот сорт производится в Бургундии.

Сырное тесто сливочно-белого цвета, клейкое. Головки имеют форму цилиндрических кругов и массу 230 г. В процессе изготовления их посыпают пеплом, что убирает из сыра

излишнюю остроту.

Эрве

Сорт бельгийского мягкого сыра, получаемого из непастеризованного коровьего молока. В настоящее время его производят в городе Эрве.

Сырное тесто бледно-желтого цвета. Вкус острый, с тонами специй. Головки покрыты красновато-коричневой корочкой.

Период созревания этого сыра составляет 3 месяца.

Рассольные сычужные сыры

Рассольные сычужные сыры характеризуются низкой температурой второго нагревания. Они производятся из коровьего, овечьего или буйволиного молока либо из молочных смесей. Так, для этого может использоваться смесь коровьего молока с козьим в пропорции 3: 1, коровьего молока с буйволиным в соотношении 1: 1 либо коровьего молока с овечьим в пропорции 2: 1.

Смесь для производства рассольного сыра отличается повышенной кислотностью. По этой причине ее пастеризуют непосредственно перед получением сырного зерна при температуре 65 °С. Обязательной является выдержка молока в течение 30 минут. Если же для получения рассольного сыра применяется смесь нормальной кислотности, ее пастеризуют при температуре 75–76 °С с выдержкой 20–25 секунд.

При производстве сыров данного типа используют бактериальную закваску, которая может быть двух видов. В состав первой входят молочнокислые палочки. Во втором случае используют сухую бактериальную закваску.

Также сычужные рассольные сыры характеризуются высоким содержанием поваренной соли (до 7 %) и влаги после процесса прессования (до 56 %). Доля влаги в готовых сырах может достигать 53 %. Созревание сыров данной группы происходит в рассоле, концентрация которого может колебаться от 16 до 20 %.

Для рассольных сыров характерен острый вкус, обусловленный повышенным содержанием соли и отсутствием корки.

Интересно, что большая часть сыров данной группы появилась на Кавказе, поэтому рассольные сыры нередко называют кавказскими. Наиболее известны следующие виды рассольных сыров: армянский, брынза, грузинский, ехегнадзорский, имеретинский, кобийский, лиманский, лори,

молдавский, осетинский, ставропольский, столовый, сулугуни, тушинский, чанах и др.

Армянский сыр

Особенность изготовления этого сыра заключается в том, что бактериальные закваски для него подбираются по составу аминокислот. Готовый сыр отличается нежной консистенцией, сырным запахом и вкусом.

В рассоле армянский сыр созревает 15–20 дней. Затем его обсушивают и фасуют в специальные вакуумные упаковки, в которых сыр зреет еще 60 дней.

Брынза

Сорт рассольного сыра, получаемого из пастеризованного коровьего, буйволиного, овечьего и козьего молока или их смеси.

Сырное тесто белого или светло-желтого цвета, по консистенции похоже на творог, умеренно плотное. Брынза обладает соленым вкусом и запахом кислого молока. Обычно сырное тесто однородное, но в некоторых случаях присутствуют редкие глазки неправильной формы. Корка отсутствует, поверхность сыра ровная.

В настоящее время брынзу обычно производят из коровьего молока. Период созревания этого сыра составляет 20 дней.

В некоторых случаях брынзу изготавливают из непастеризованного молока на пастбищах.

Для получения сыра в молоко вносят хлористый кальций, сычужный фермент и бактериальную закваску, которая состоит из ароматобразующих и молочнокислых штаммов стрептококков.

Готовый сгусток нарезают кубиками, оставляют на 10–15 минут, затем аккуратно перемешивают в течение 20–30 минут и выкладывают на стол, застеленный серпянкой, в 2 слоя. Далее происходит процесс самопрессования, который заканчивается после того, как перестанет выделяться сыворотка.

Прессованный пласт сыра нарезают квадратами со стороной 15 см и выкладывают в 20–22 %-ный рассол, где выдерживают в течение пяти суток при температуре 8–12 °С.

Бурата

Сорт итальянского сыра, получаемого из молока и сливок коров или буйволиц.

Впервые буррату произвели в Италии в 1920 году на фирме «Бьянкини». В настоящее время этот сыр изготавливают в Базиликате, Апулии и Кампании.

По внешнему виду буррата напоминает моцареллу, но внутри этот сыр имеет более мягкую консистенцию. При его изготовлении горячую сырную массу помещают в мешочек, выстеленный изнутри пластинками моцареллы. Затем в мешочек вливают густые сливки и заворачивают в листья банана.

Масса головки сыра буррата может варьироваться от 100 до 700 г.

Ехегнадзорский сыр

Сорт армянского, так называемого бурдючного, сыра. При его изготовлении сырную массу измельчают, перемешивают с пряными травами и уплотняют. Сырное тесто белое с желтоватым оттенком, отличается острым вкусом с привкусом пряностей.

Период созревания этого сыра составляет около трех месяцев.

Моцарелла

Сорт итальянского сыра, получаемого из молока черных буйволиц. Впервые производить его начали в Кампании. Только там можно попробовать сыр моцарелла однодневной выдержки, который носит название giornata.

В настоящее время моцареллу, поступающую в продажу, как правило, изготавливают из коровьего молока. Традиционно она имеет вид шариков, которые хранят в рассоле. Известны также твердая и копченая разновидности этого сыра.

При изготовлении моцареллы молоко заквашивают с помощью термофильной молочнокислой культуры и добавляют для свертывания сычужный фермент. В некоторых случаях также вводят липазу и хлорид кальция. Калье нагревают, отделяют сыворотку, а затем перемешивают до получения однородной массы. Формуют шарики моцареллы вручную, затем выкладывают в емкость с рассолом. Из сыворотки, оставшейся после изготовления моцареллы, производится сыр рикотта.

Сырные шарики могут быть разной величины. Так, большие называются «боккончини», средней величины – «чильеджини», а мелкие – «перлини». Иногда сыр моцарелла имеет форму косички.

Шарики сыра покрыты тонкой блестящей кожицей с небольшими бугорками. Сырное тесто слегка слоистое, при

надрезании сочится белой жидкостью.

Сулугуни

Сорт грузинского рассольного сыра без корки, изготавливаемого из коровьего, овечьего, козьего или буйволиного молока.

Для получения 1 кг сулугуни необходимо 10 л молока. В зависимости от его свойств цвет сыра может быть белым, кремовым или желтоватым. На вкус сулугуни кисло-соленый, слегка острый.

Технология изготовления этого сыра довольно сложна: молоко нагревают до 31–35 ºС, вводят молочнокислые бактерии и сычужный фермент. После створаживания калье измельчают и отцеживают сыворотку. Далее сырную массу слегка прессуют и оставляют на несколько часов, периодически переворачивая. О готовности сыра к последующим манипуляциям можно судить по появившимся на его поверхности глазкам. После этого сырную массу нарезают полосками в 1 см толщиной и плавят в котле в воде или свежем рассоле при температуре 70–80 ˚С. Дальнейший процесс заключается в вымешивании сырных полос до тех пор, пока они не превратятся в однородную массу.

Далее ее выкладывают на стол и формуют вручную головки, которые сначала опускают в холодную воду, для того чтобы сыр затвердел, а затем помещают в рассол, приготовленный на сыворотке или воде. Период созревания сулугуни составляет от 3 дней до 1,5 месяцев.

При желании готовый сулугуни можно подкоптить.

Фермерский сыр

Сорт французского прессованного рассольного сыра с мытой коркой, получаемого из непастеризованного молока.

Согласно преданию, этот сорт начали изготавливать монахи монастыря Жуа Нотр-Дам в Бретани в 1953 году.

Головки сыра круглой формы. После созревания, которое продолжается от 4 до 6 недель, их погружают в емкость с рассолом.

Фета

Сорт греческого сыра, получаемого из пастеризованного козьего или овечьего молока. Согласно историческим сведениям,

сыр фета изготавливается со времен Византийской империи, а способ его производства был некогда описан самим Гомером. В прежние времена сосуд с молоком оставляли на солнце до тех пор, пока оно не нагревалось до 35 °C. Свернувшееся молоко отцеживали, массу перекладывали в мешочки из полотна, складывали в тростниковые корзины и подвешивали на несколько дней в тенистом месте. После этого молодой сыр разрезали на несколько кусков и убирали на хранение в рассол.

Вкус у феты нежный, молочный, слегка кислый.

Чанах

Сорт традиционного рассольного кавказского сыра.

Для созревания чанах погружают в емкость с рассолом, что придает ему оригинальные запах и вкус.

Головки сыра данного сорта имеют форму усеченного конуса. Сырное тесто белое или светло-желтое с солоноватым и острым вкусом. Рассол для созревания сыра включает в свой состав такие компоненты, как мед, белое вино и сиропы. Период созревания составляет 1–2 месяца.

В настоящее время сыр чанах в основном производится в Армении.

Чечил

Сорт пикантного армянского волокнистого рассольного сыра, который имеет вид полосок, связанных в пучок, получаемого из коровьего молока. Особой популярностью пользуется копченая разновидность сыра чечил.

Вкус у данного сорта кисломолочный, острый, солоноватый. Сырная масса волокнистая, эластичная, плотная. Период созревания, который происходит в рассоле, составляет около 30 дней. Хранится же чечил не более 75 суток.

Сыры с плесенью

Некоторые ученые полагают, что сыр с плесенью стал употребляться человеком в пищу с момента изобретения сыра. В настоящее время такие сыры считаются деликатесом, являясь в то же время полезным диетическим продуктом.

В сыроварении для получения сыра с плесенью в настоящее время используется несколько видов плесневых грибков. Белую плесень образуют грибки Penicillium candidum и Penicillium

camemberti. Такая плесень обычно покрывает сыр лишь снаружи. Самыми известными сырами с белой плесенью являются камамбер и бри.

Для размножения красных плесневых грибков сырные головки обязательно протирают сидром, красным вином или водкой. Таким образом получают сыры ливаро, эпуасс, мюнстер, рокамадур, камамбер де Нормандия.

Появлению голубой благородной плесени мы обязаны грибкам Penicillium roqueforti и Pencillium glaucum, а самыми известными сортами сыра, полученными под их воздействием, являются горгонзола, дор блю и рокфор.

Бавария блю

Сорт баварского сыра с голубой плесенью, получаемый из пастеризованного коровьего молока с добавлением сливок. Впервые он был произведен в Верхней Баварии в 1920 году.

Головки имеют цилиндрическую форму. Созревание сыра происходит на стеллажах из дубовых досок. Каждую головку протыкают металлическими спицами, для того чтобы ввести внутрь споры плесени.

Вкус у сыра сливочный, с кислинкой.

Блё де бресс

Сорт французского голубого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Впервые этот сыр был изготовлен после Второй мировой войны в Бресской области, а его рецептура была разработана в сельскохозяйственном кооперативе Серво.

Сырные головки имеют форму цилиндров и массу от 125 до 500 г.

Сырное тесто со сливочной консистенцией, с разводами плесени и ярким грибным запахом. При получении блё де бресс применяют споры грибков Penicillium roqueforti (плесень внутри головки) и Penicillium camamberti (внешний слой). Период созревания сыра данного сорта составляет от двух до четырех недель.

Блё де кос

Сорт очень вкусного французского голубого сыра, получаемого из непастеризованного цельного коровьего молока.

Блё де кос традиционно производят на известковых плато, находящихся на юге и юго-востоке Франции.

Сырное тесто похоже на тесто рокфора. Блё де кос нередко называют «рокфором из коровьего молока». Согласно исследованиям, этот сорт сыра изготавливается с давних времен. Для его созревания местное население испокон веков использует известковые пещеры.

Со временем технология изготовления блё де кос практически не изменилась. В теплое коровье молоко добавляют споры грибка Penicillium roqueforti и закваску. Створоженную массу отцеживают. Калье измельчают, перемешивают, раскладывают по формам с отверстиями, которые служат не только для оттока сыворотки, но и для прокалывания головок. Перед прокалыванием головки солят, обсыпая их сухой солью, затем протирают.

Период созревания составляет от 70 до 100 дней.

Хотя блё де кос производят в течение всего года, выше ценится сыр, изготовленный летом, который отличается более острым вкусом.

Головки этого сыра имеют форму цилиндров и массу 2–3 кг.

Блё дю веркор сасенаж

Сорт французского голубого сыра, получаемого из смеси пастеризованного и сырого коровьего молока.

Впервые этот сыр начали производить в поместье Альбера Сасенажа в XIV веке. Когда-то сам барон собирал дань с окрестных деревень сыром, чтобы потом продать его на рынке от своего имени. Веркор – название гористого массива во владениях барона Сасенажа. Полностью название сыра сложилось после Второй мировой войны.

Согласно историческим данным, особенно этот сорт сыра любил король Франциск I, а Генрих IV приказал каждый месяц присылать ему подводу данного сыра.

Для приготовления сыра молоко вечернего удоя утром разогревают и смешивают с парным молоком. В некоторых случаях коровье молоко соединяют с овечьим или козьим. Далее в молоко вводят сычужный фермент, через 30–45 минут отделяют сырную массу и нарезают ее кусочками в 1 см. После этого калье аккуратно перемешивают, отцеживают и укладывают в формы таким образом, чтобы кусочки не слипались.

Формы с сырной массой выдерживают в помещении с температурой 22–26 °C в течение 8–9 часов, периодически переворачивая головки.

Далее сыр солят, прокалывают в нескольких местах, вводят споры плесневого грибка, на следующий день переворачивают и снова натирают солью. Процедуру повторяют еще через день.

После этого головки помещают в хранилище с температурой 7–10 ˚С и влажностью 94–98 % на 3 недели. Они имеют форму круга и массу 4–4,5 кг, покрыты гладкой тонкой корочкой. Сырное тесто обладает нежным вкусом с тонами лесного ореха. Для изготовления одной головки сыра необходимо 40 л молока.

В настоящее время этот прекрасный сыр производится в департаментах Савойя и Изер.

Брилья саварен

Сорт французского мягкого сыра, получаемого из коровьего молока. Свое название он получил в честь Жана Антельма Брилья-Саварена, известного политического деятеля XVIII века.

Головки сыра данного сорта круглые. Период их созревания составляет от 7 до 14 дней. Сырное тесто нежное, но с резким сырным запахом, а также солоноватое. Брилья саварен нередко называют «сыром для взрослых».

Броччио

Сорт французского мягкого сыра с плесенью, получаемого из непастеризованного молока овец корсиканской породы.

Этот сорт сыра начали изготавливать на острове Корсика очень давно. Он является национальной гордостью местных жителей.

Головки броччио имеют форму приплюснутого шара и массу 300 г. Они покрыты корочкой кремового цвета. Сырное тесто отличается ярким, острым вкусом.

Интересно, что на период созревания головки помещают в тростниковые корзины.

Броччио изготавливают из переваренной молочной сыворотки, тогда как оставшаяся сырная масса используется для получения твердого сыра. Для того чтобы приготовить 1 кг сыра броччио, необходимо 11 л овечьего молока.

Технология производства этого мягкого сыра предусматривает оборачивание головок в листья деревьев и хранение в погребе на деревянных стеллажах. В этот период головки периодически переворачивают и протирают. Минимальный период созревания броччио составляет 14 дней.

Вайслейкер

Сорт немецкого мягкого сыра с плесенью, получаемого из коровьего молока. Впервые он был произведен в Германии в 1874 году, но в настоящее время распространен повсеместно. Очень популярен вайслейкер в США, где его производят в штате Висконсин.

Головки сыра этого сорта снаружи глянцевые, белого цвета. Такой эффект достигается благодаря белому плесневому грибку, развивающемуся на их поверхности. При производстве вайслейкер выдерживают в течение двух дней в емкости с рассолом, затем еще 6 недель в теплом помещении, где его солят 2 раза в неделю. Дозревает сыр в подвале при повышенной влажности воздуха в течение девяти месяцев.

Валансе

Сорт французского сыра с плесенью, получаемого из козьего молока. Впервые валансе начали изготавливать в провинции Берри.

Головки данного сорта имеют форму приземистых пирамид и массу 220 г. Они покрыты корочкой с налетом голубой плесени. Сырное тесто нежное, сладковатое, с нотами лесного ореха.

Производят валансе в период с весны по осень, пока рацион овец составляет свежая трава. Созревают головки в проветриваемом помещении в течение 4–5 недель. Их поверхность часто посыпают древесной золой.

Гамонедо

Сорт испанского сыра с голубой плесенью, получаемого из козьего и овечьего молока.

Традиционно гамонедо изготавливается в провинции Астурия.

В период созревания головки этого прекрасного сыра подвешивают на яблони и оставляют на 12 дней, что провоцирует бурное развитие голубого плесневого грибка. Вообще же срок созревания этого сыра составляет 3 месяца.

Гаперон

Сорт французского мягкого сыра с плесенью, получаемого из коровьей пахты (обезжиренного молока, оставшегося после

изготовления сливочного масла).

С древности гаперон производится в провинции Оверень. Согласно некоторым исследованиям, этому сыру около 1200 лет. В его рецептуру также входят чеснок и перец.

Головки этого пикантного продукта покрыты нежной бархатистой корочкой. Сырное тесто может иметь разный оттенок, что зависит от сезона, в который был изготовлен сыр. Процесс созревания гаперона проходит на свежем воздухе.

Гарроча

Сорт испанского твердого сыра, получаемого из молока горных коз.

Сырное тесто белого цвета, со сливочной консистенцией, с нотами мимозы и ореха, покрыто серо-голубой плесенью.

Гермелин

Сорт вкусного чешского мягкого сыра с белой плесенью, получаемого из коровьего молока, который по своим вкусовым качествам схож с камамбером.

Сырное тесто нежное, мягкое. Головки покрыты плотной коркой.

Голубая орхидея

Сорт австралийского сыра с голубой плесенью, получаемого из коровьего молока.

Сырное тесто имеет традиционный для голубых сыров вкус. Незрелый сыр горчит. По мере созревания его вкус становится более мягким, а текстура – более твердой и рассыпчатой.

Горгонзола

Сорт итальянского голубого сыра, получаемого из коровьего молока. Является одним из наиболее популярных в мире сыров. Его родиной считается Ломбардия, где горгонзолу производят в окрестностях Комо, Милана, Новары и Павии. Впервые же этот сыр был получен в Средние века в небольшом городке Горгонзола, расположенном неподалеку от Милана.

Прародителем голубого сыра можно считать сыр страккино, а появление самой горгонзолы было случайным. Однажды один сыровар нарушил технологию приготовления сыра и, для того

чтобы скрыть свой промах, смешал испорченное сырное тесто со свежим коровьим молоком. В результате на сыре появилась плесень, придавшая продукту удивительный вкус и аромат.

С тех пор прошло несколько столетий, и технология приготовления горгонзолы не раз изменялась. В настоящее время для приготовления этого сыра коровье молоко створаживают, затем помещают в специальную цилиндрическую емкость, выстеленную тканью. Головки будущего сыра периодически переворачивают, а через 10–14 дней достают, натирают солью и прокалывают специальной длинной иглой, вводя споры благородной голубой плесени Penicillium roqueforti. После этого в сырную массу вставляют тонкие металлические трубки, которые обеспечивают поступление кислорода и активизируют активное размножение плесневого грибка.

Созревшие головки сыра заворачиваются в специальную фольгу, что помогает сохранить влагу и предотвращает слишком бурное размножение грибков.

В настоящее время широко известны две основные разновидности горгонзолы:

• Cremificato (Gorgonzola Dolce) – молодой сыр с нежной текстурой и сладковатым вкусом, период созревания которого составляет около двух месяцев;

• Gorgonzola Piccante – сыр с плотной консистенцией и насыщенным вкусом, который зреет около четырех месяцев.

Обе разновидности горгонзолы имеют корочку красноватого цвета и сырное тесто с белой окраской и голубовато-зеленоватыми прожилками плесени.

Датский сыр

Сорт датского сыра с голубой плесенью, получаемого из коровьего молока. Впервые он был произведен Мариусом Бэлем в 20-е годы прошлого столетия и должен был стать более дешевым аналогом знаменитого сыра рокфор. При его приготовлении используется тот же плесневый грибок. Технология производства предусматривает прокалывание сырной массы специальными иглами для внесения спор грибка, а также использование металлических трубок для обогащения сыра кислородом.

Срок созревания датского сыра составляет около двух недель. После этого головки промываются, просушиваются и выдерживаются еще в течение семи дней в холодном хранилище.

В редких случаях встречается датский сыр, полученный из овечьего молока.

Делис бургундский

Сорт французского сыра с плесенью, получаемого из коровьего молока. Традиционно он производится в Бургундии.

Головки, средний вес которых составляет около 2 кг, покрыты слоем пушистой белой плесени. Лучшим сыром считается тот, который был изготовлен из летнего молока. Период созревания этого сорта составляет от 3 до 4 недель.

Дольче Бьянка

Сорт австрийского сыра с плесенью, получаемого из коровьего молока. Традиционно его производят в регионе Штирия.

Согласно легенде, этот сыр был изготовлен монахом Джакомо Дольче, который получил его рецепт где-то в окрестностях города Милана. Он же догадался ввести в рецептуру голубую плесень.

Головки этого сорта имеют форму колец и массу 1,2 кг.

Дор блю

Сорт немецкого голубого сыра, получаемого из коровьего молока.

Появился дор блю в начале прошлого века. Его рецептура была специально разработана для любителей острых голубых сыров и до сих пор хранится производителями в тайне.

Изготавливается сыр из высококачественного молока с использованием культуры голубой плесени Penicillium roqueforti.

Созревание головок происходит в специальных хранилищах, где поддерживается определенный температурный режим и влажность воздуха.

Сырное тесто белое или желтоватое, корка у него отсутствует. Оно пронизано темно-зелеными жилками благородной плесени. Сорт обладает пикантным, солоноватым, насыщенным вкусом со своеобразным ароматом.

Кабралес

Сорт испанского сыра с голубой плесенью, получаемого из непастеризованного коровьего молока. Иногда для этого также используется смесь овечьего и козьего молока. Традиционно кабралес изготавливается в фермерских хозяйствах на севере Испании, в департаменте Астурия.

Технология производства этого сыра предусматривает створаживание молока с помощью сычужного фермента. После этого калье раскладывается по цилиндрическим формам. Процесс созревания происходит в известняковых пещерах с повышенной влажностью воздуха и температурой 7–13 °C и продолжается около 4,5 месяцев. Здесь головки размещают на специальных стеллажах, периодически переворачивают и протирают.

Для придания сыру изысканного вкуса в него вводят споры грибка, который образует зеленовато-голубые прожилки по всей головке.

Сырное тесто обладает кислым вкусом и сильным запахом. Перед продажей головки заворачивают во влажные кленовые листья или в темно-зеленую фольгу с печатью «Queso de Cabrales».

Камамбер

Сорт французского мягкого сыра с плесенью, изготовляемого из цельного пастеризованного коровьего молока.

Для получения одной головки массой 250 г требуется около 2,5 л молока. Период созревания камамбера составляет 21 день.

Сырное тесто может иметь цвет от белого до оранжево-кирпичного. Вкус его острый, с грибными нотами. Головки камамбера покрыты пушистой белой плесенью.

Согласно преданию, впервые этот сыр был изготовлен в Нормандии крестьянкой Мари Арель. Она же получила рецепт от священника Шарля Жана Бонвуста, которого добрая крестьянка спасла от преследования во времена Французской революции. С тех пор сыр начал завоевывать популярность. В 1863 году внук Мари Арель, Виктор Пенель, продал камамбер императору Наполеону III. Сыр настолько понравился суверену, что он приказал регулярно поставлять его к королевскому столу. Так камамбер стал символом нации.

Однако окончательно рецептура современного камамбера была усовершенствована лишь в конце XIX века. Тогда же М. Ридель смастерил деревянную коробку для транспортировки нежного сыра. Подобная упаковка используется и по сей день.

Технология производства данного сыра предусматривает добавление небольшого количества обезжиренного молока. Обычно камамбер изготавливают в период с сентября по май.

При производстве сыра в молоко добавляют сычужный фермент. Оно сворачивается через 2 часа. В течение этого времени молоко периодически перемешивают, чтобы не допустить отстаивания сливок.

Сырную массу раскладывают по металлическим формам и

оставляют на ночь. Утром, когда масса сгустка уменьшится примерно в 2 раза, в формы добавляют свежую сырную массу. Через день головки сыра уже достаточно твердые, для того чтобы их можно было переворачивать.

Перед тем как отправить головки для созревания в хранилище, их солят. К этому моменту они уже покрыты налетом белой плесени. Первое время сыр созревает в помещении с температурой 13 °С, где рост плесени продолжается. Затем его перемещают в хранилище с температурой 10 °С и высокой влажностью воздуха. Здесь процесс жизнедеятельности плесневых грибков замедляется, а налет на головках приобретает красно-коричневый цвет.

Сырное тесто созревшей головки должно быть твердым и вязким. Молодому камамберу присущ аромат плесени. По мере созревания запах становится резче. Перезревший сыр отдает аммиаком.

Камбоцола

Сорт немецкого сыра с голубой плесенью, получаемого из коровьего молока. По вкусовым характеристикам он представляет собой нечто среднее между горгонзолой и камамбером. Впервые сыр камбоцола был изготовлен в 1970 году. В настоящее время он производится лишь на сыроварнях компании Kaserei Champignon.

В состав камбоцолы входят коровье молоко, сливки, сычужный фермент и соль.

Головки покрыты налетом белой плесени, а сырное тесто испещрено прожилками голубой плесени. Вкус данного сыра нежный, мягкий, слегка острый.

Кротэн де шавиньоль

Сорт французского мягкого сыра с голубой плесенью, получаемого из цельного непастеризованного козьего молока.

Головки сыра имеют круглую форму и массу 130 г. Производить кротэн де шавиньоль начинают в марте, с появлением на пастбищах первой травы. Весенний сыр отличается особенно нежным и свежим вкусом, осенний более острый, с выраженным запахом козьего молока.

Согласно историческим данным, этот сыр начали изготавливать в XVI веке крестьянские жены. Маленькие головки было удобно давать мужьям на работу в качестве обеда.

Для производства сыра в парное козье молоко добавляют

немного сычужного фермента. После того как молоко свернется, его откидывают на кусок ткани и подвешивают на 2–8 часов, пока не стекут излишки сыворотки. Далее калье выкладывают в формы с отверстиями.

Готовый сыр солят солью мелкого помола и помещают в хранилище, где поддерживается температура 13–16 °С. Через 2 недели корка покрывается налетом голубой плесени, а через 5 дней головки становятся твердыми как снаружи, так и внутри.

Известно несколько видов этого французского сыра, различаемых степенью зрелости.

Молодой кротэн де шавиньоль, который также называют «наполовину сухим» сыром, отличается запахом свежего молока. Его головки покрыты корочкой цвета слоновой кости, а период созревания составляет 10–12 дней.

Сыр средней степени зрелости называют «голубоватым». Головка покрыта корочкой с приятным запахом грибов, на которой начала появляться плесень. Под корочкой мякоть сыра затвердевшая, сероватого цвета, с пикантным запахом. Период созревания такого сыра составляет 3 недели.

Более выдержанный кротэн де шавиньоль называют «голубым». Корочка уже полностью покрыта плесенью, которая активизирует процесс расщепления жиров, содержащихся в сырном тесте. Оно уже практически полностью твердое. Лишь сердцевина остается мягкой. Аромат «голубого» сыра сложный, имеет выраженные грибные ноты. Период его созревания составляет 1–2 месяца.

Самый выдержанный кротэн де шавиньоль носит название «самый сухой».

Сырное тесто твердое, крошащееся, вкус отдает лесными орехами. У этой разновидности очень длительный срок хранения, а период созревания составляет 3–4 месяца.

Ливаро

Сорт французского сыра с красной плесенью, получаемого из коровьего молока.

Согласно некоторым данным, ливаро изготавливается в Нормандии с XIII века. Наилучшим временем для его производства считается период с весны по осень, когда рацион коров состоит из свежей травы.

Головки сыра имеют форму диска и массу от 350 до 600 г. В прежние времена для придания им формы и предотвращения оседания их 5 раз обматывали листьями тростника или осоки. Поскольку во Франции 5 полосок означают звание полковника, в

народе сыр ливаро начали называть «полковником». В настоящее время листья растений в производстве сыра уже не используются. Их заменяют зеленые бумажные полоски.

Красновато-оранжевый цвет сыру придает специальный краситель, который получают из растения року. Головки покрыты гладкой блестящей коркой. Сырное тесто красивого золотистого цвета, с сильным запахом и острым вкусом. По мере созревания сыра эти качества усиливаются. Выдержанный сыр особенно высоко ценится среди гурманов.

Остеркрон

Сорт австрийского сыра с голубой плесенью, получаемого из коровьего молока.

Головки сыра имеют форму цилиндрических кругов. Сырное тесто гладкое, упругое, бледно-желтого цвета, с прожилками голубой плесени, хорошо режется на ломтики.

Технология производства сыра остеркрон остается неизменной со времен появления сорта. В настоящее время его изготавливают в регионе Штрия, в Австрии.

Роаринг

Сорт австралийского полутвердого сыра с плесенью, получаемого из пастеризованного коровьего молока. В настоящее время роаринг изготавливается на острове Кинг Айленд, который находится недалеко от Тасмании. Название сыру было дано в честь ураганных штормов, бушующих в тех местах.

До сих пор роаринг изготавливают вручную. Головки имеют форму невысоких цилиндрических кругов. Перед продажей их покрывают воском черного цвета.

Сырное тесто отличается кремовой консистенцией и сливочным вкусом с ореховыми тонами. Светло-желтая сырная масса испещрена сине-зелеными прожилками плесени.

Рокамадур

Сорт французского сыра с плесенью, получаемого из козьего молока. Настоящий сыр рокамадур изготавливается лишь в областях Грама, Карлюс и Рокамадур.

Головки круглой формы, покрыты корочкой с налетом белой или бежевой плесени. Сырное тесто отличается легким ореховым вкусом, который становится ярче по мере созревания сыра.

При производстве сыра рокамадур козье молоко, полученное от нескольких доек, настаивают и сквашивают. Затем сыворотку отцеживают, а калье раскладывают по круглым формам и отправляют для созревания в подвал. Период созревания составляет от 1 до 4 недель.

Рокфор

Рокфор нередко называют королем сыров. Производить его начали в 1700 году. Согласно преданию, однажды пастух забыл свой сыр в пещере неподалеку от Рокфора. Вспомнил он о нем лишь через несколько недель. Оказалось, что за это время сыр покрылся сине-зелеными прожилками плесени и приобрел неповторимый вкус.

С тех времен и по сию пору сыр рокфор для созревания отправляют в природные пещеры. Период созревания составляет 4 месяца. Степень готовности рокфора сыровары определяют, ударяя по нему серебряным молоточком. Готовые головки тщательно упаковываются в фольгу.

Головки рокфора покрыты блестящей, белой, слегка влажной коркой. Сырное тесто с маслянистой консистенцией, испещрено голубыми полосками плесени, обладает неповторимым вкусом лесных орехов.

Нюансы технологии производства сыра рокфор держатся в тайне. Известны лишь основные этапы изготовления, которые состоят из створаживания молока, отцеживания сыворотки, измельчения калье, распределения его по формам, посола и созревания на стеллажах из дубовых досок в известняковой пещере.

Ружетт

Сорт немецкого мягкого рассольного сыра с белой плесенью. Головки покрыты корочкой красноватого цвета. Оттенок обусловлен использованием при приготовлении сыра паприки. В процессе производства корочку моют 5 раз.

По своим вкусовым качествам ружетт схож с другими сырами с плесенью, но отличается более явным привкусом аммиака.

Сент-агюр

Сорт французского сыра с голубой плесенью, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Головки сыра имеют форму восьмиугольных цилиндров и массу 2 кг. Корочки у них нет, а потому перед продажей они заворачиваются в фольгу.

Сырное тесто с маслянистой консистенцией, гладкое, светло-оливкового цвета, испещрено отметинами зеленовато-голубой плесени.

Период созревания сыра сент-агюр составляет около двух месяцев и проходит в специальных хранилищах. Следует отметить, что данный сорт хорошо плавится.

В настоящее время сент-агюр производят в провинции Овернь.

Стилтон

Сорт английского сыра с голубой плесенью.

Головки покрыты грубой корочкой светло-коричневого цвета. Сырное тесто цвета слоновой кости, испещрено прожилками голубой плесени. Вкус стилтона сливочный, сложный, нежный.

Название этому сорту было дано по наименованию гостиницы, принадлежавшей Куперу Торнхиллу, где его впервые начали продавать. Гостиница была построена на Большой Северной дороге, которая связывала Лондон с Йорком и всегда была полна посетителями. По этой причине сыр стилтон вскоре стал весьма популярен.

В настоящее время настоящий сыр стилтон производят лишь в графствах Дербишир, Лестершир и Ноттингемшир.

Фурм де монбризон

Сорт прекрасного французского голубого сыра, получаемого из коровьего молока.

Головки имеют форму цилиндрических кругов и массу 1,5–2 кг. Их покрывает корочка серо-коричневого цвета с беловатым налетом.

Сырное тесто сливочно-желтоватого цвета, испещрено зеленовато-голубоватыми прожилками плесени. Она плотная, суховатая, с солоноватым вкусом и ореховыми тонами.

Назван этот сорт сыра в честь города Монбризон.

Шароль

Сорт пикантного французского сыра с плесенью, получаемого из козьего молока.

Головки имеют форму цилиндров и массу, колеблющуюся от 250 до 310 г. Они покрыты корочкой, цвет которой может варьироваться от бежевого до синеватого.

Некогда шароль начали изготавливать в небольшом городке Шароль, расположенном в Бургундии. В настоящее время производить его можно лишь двадцати производителям из департаментов Альер, Луара, Рона и Сонна. Больше всего ценится сыр, произведенный в период с мая по август.

Шаурс

Сорт французского мягкого сыра с белой плесенью, получаемого из цельного коровьего молока.

Головки имеют форму цилиндров и массу, колеблющуюся от 200 до 450 г. Их покрывает слой белой плесени. Перед продажей головки заворачивают в бумагу.

Сырное тесто упругое, нежное, слегка кисловатое, с фруктовыми тонами и ароматом лесных орехов.

Впервые сыр шаурс был изготовлен монахами аббатства Понтиньи. Согласно преданию, этот сорт был особенно любим королем Карлом Красивым. Обожала его также Маргарита Бургундская.

В настоящее время шаурс производится в департаментах Йона и Об.

Для приготовления сыра коровье молоко створаживают с помощью сычужного фермента, затем отцеживают сыворотку, калье раскладывают в цилиндрические формы без дна и с небольшими отверстиями в стенках.

После того как сырная масса слегка затвердеет, головки выкладывают на деревянные стеллажи и держат так до тех пор, пока не сольется вся лишняя сыворотка.

Период созревания сыра шаурс составляет не менее двух недель. Головки часто заворачивают в сухие листья платана или в солому, что придает им неповторимый аромат.

Изготавливают шаурс в течение всего года.

Шевротен

Сорт французского мягкого сыра с белой плесенью, получаемого из непастеризованного козьего молока.

Известен этот сорт с XVII века. Его начали изготавливать в горных поселениях, где наблюдается очень большая влажность воздуха.

Головки сыра имеют форму выпуклого диска, а их масса колеблется от 250 до 350 г. Они покрыты тонкой корочкой желтовато-оранжевого цвета с налетом белой плесени. Сырное тесто с мягкой текстурой и со сладковатым вкусом с цветочными нотами.

Процесс созревания сыра составляет 6–8 недель и протекает на стеллажах из сосновых досок. Особенно ценится шевротен, произведенный в период с мая по сентябрь.

Шропшир блю

Сорт английского голубого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока. Впервые он был произведен в 1970 году сыроделом Энди Уильямсоном в замке Стюарт. По своим вкусовым качествам этот сорт близок к сыру стилтон. Однако в дальнейшем сыровара постиг ряд неудач, и он вынужден был вернуться в Шотландию. Заново производить сыр шропшир блю начал Колстон Бассет.

При изготовлении данного сорта в сырную массу добавляют вытяжку из семян аннатового дерева. По этой причине сырное тесто имеет оранжевый цвет с зеленовато-синими прожилками плесени. Интересно, что при производстве данного сыра не используются ферменты животного происхождения. Период созревания составляет 12 недель.

Кисломолочные сыры

В отличие от других видов данные сыры вырабатываются без участия ферментов, методом осаждения казеина, который появляется под воздействием молочной кислоты. Ее, в свою очередь, либо получают с помощью чистых заквасок культур, либо вводят в молоко одновременно с молочной сывороткой. Таким образом, происходит кислотное, кислотно-сычужное либо термокислотное свертывание молока. Технология приготовления кисломолочных сыров близка к технологии изготовления творога.

Сыры данной группы отличаются мягкостью, повышенным содержанием влаги и молочной кислоты. По своим характеристикам кисломолочные сыры близки к мягким сычужным сырам.

Адыгейский сыр

Сорт черкесского сывороточного сыра без созревания, получаемого из пастеризованного молока.

Сырное тесто белого или светло-желтого цвета, немного крошащееся, творожистой консистенции. Оно обладает пряным кисломолочным вкусом и запахом топленого молока.

Головки адыгейского сыра имеют форму цилиндра со слегка выпуклыми боками и скругленными ребрами и массу 1,5 кг. На них заметны отпечатки ивовых корзин, с помощью которых сыр формуют. Головки упругие, но мягкие внутри.

Изготавливают этот сыр из молока высокого качества путем его свертывания посредством молочной сыворотки. При производстве адыгейского сыра молоко нагревают до 95 °С и вводят в него кисломолочную сыворотку. Примерно через 5 минут кальe выкладывают в сплетенные из ивы корзины. После того как стечет лишняя сыворотка, корзины переворачивают, головки посыпают солью.

Адыгейский сыр относится к самопрессующимся сортам. Этот процесс занимает 10–15 минут.

Анари

Сорт сыра, изготавливаемого на острове Кипр из молока и молочной сыворотки.

Для получения анари молочную сыворотку, оставшуюся после производства сыров халуми и кефалотири, нагревают до

65 ˚С. После этого в нее вливают молоко и нагревают до 85 ˚С.

Сырное тесто анари напоминает по своей текстуре зернистый творог. В случае если необходимо получить твердый сыр, сырную массу солят и сушат на солнце.

Курт

Сорт твердого кисломолочного сыра, получаемого из коровьего, овечьего, кобыльего либо козьего молока.

Курт – сыр, изобретенный в древности кочевыми народами Центральной Азии. В настоящее время широко известно несколько его разновидностей:

• соленый сушеный курт. Для его получения сырную массу солят, затем процеживают, формуют из нее цилиндры или шарики и сушат;

• вареный сушеный курт. Сырную массу варят 2–3 часа, формуют из нее цилиндры или шарики и сушат их на солнце;

• вареный пастообразный курт. Сырную массу варят и разминают.

Для приготовления соленого курта молочную массу катыка сгущают, отцеживают лишнюю влагу, перекладывают в мешочек и подвешивают его в тенистом месте. После того как лишняя влага стечет, в мешочке останется густая масса, которая называется сузьмой. В нее добавляют соль и вручную формуют шарики или цилиндры, которые затем сушат в течение 2–4 дней. Срок хранения сильно высушенного курта практически неограничен.

Интересно, что курт является прекрасным натуральным средством, помогающим от укачивания на морских судах или ином транспорте.

Маскарпоне

Сорт мягкого итальянского сыра, получаемого из сливок, снятых с молока коров или буйволиц.

Рецептура приготовления маскарпоне была разработана в конце XVI – начале XVII века в регионе Ломбардия. В настоящее время его производят в пригороде Милана. Этот сыр отличается очень нежным сливочным вкусом и имеет кремообразную консистенцию.

Для приготовления маскарпоне сливки подогревают до 80–90 ˚С, вводят в них лимонный сок или белый винный уксус и продолжают прогревать еще в течение 10 минут при постоянном помешивании. После того как сливки станут густыми, их снимают с огня и охлаждают в закрытой посуде. Затем сливочную массу

выливают в дуршлаг, выстеленный марлей. Ее концы связывают, а полученный мешочек подвешивают, для того чтобы стекла лишняя сыворотка.

Рикотта

Сорт итальянского сыра, изготавливаемого из сыворотки, которая остается после получения других сыров.

В настоящее время известно несколько разновидностей рикотты:

• Ricotta Fresca – свежий сыр;

• Ricotta Forte – разновидность, которую получают из сыворотки от овечьего молока, а затем хранят в глиняной или стеклянной посуде;

• Ricotta Affumicata – копченая разновидность рикотты, получаемая из сыворотки от козьего молока;

• Ricotta Romana – сыр длительной выдержки, отличается твердой консистенцией и соленым вкусом;

• Ricotta al Forno – разновидность, изготавливаемая в печи. Нередко в нее добавляют шоколад или лимон.

По своему внешнему виду рикотта похожа на творог, однако отличается пресным вкусом.

Для приготовления этого сыра сыворотку, полученную при створаживании сырной массы с использованием сычужного фермента, сворачивают еще раз, подогревая до 80–90 °С в течение часа. В процессе разогрева в массу часто вводят сливки. Свернувшуюся массу отцеживают и выкладывают в корзины.

Филадельфия

Это сыр, который изготавливается из смеси молока и сливок, а иногда только из сливок. Он отличается от других сыров тем, что ему для созревания не нужно много времени.

Филадельфия имеет приятный мягкий сливочный вкус и кремовую консистенцию. Этот сыр может иметь различную жирность и дополняться разными добавками, например фруктами, овощами, ягодами, луком, соусами.

Хандкезе

Сорт немецкого кисломолочного сыра.

Название «хандкезе» подчеркивает тот факт, что этот сыр изготавливается вручную.

В настоящее время его производят на фермах около городов

Оффенбах и Франкфурт.

Головки этого сыра маленькие, желтого цвета, полупрозрачные, с острым, достаточно неприятным запахом. Обычно они круглые или имеют форму клубней картофеля.

Чурпи

Сорт тибетского полутвердого сыра, получаемого из коровьего молока и молока горного яка.

Чурпи представляет собой прямоугольные куски небольшого размера, покрытые корочкой светло-коричневого цвета. Сырное тесто твердое, сухое.

Получают чурпи из творога, который остается после приготовления пахты. Из него формуют головки, которые сушат в специальном помещении. Далее их измельчают и коптят.

Шабцигер

Сорт швейцарского кисломолочного сыра, получаемого из обезжиренного молока. В продажу он поступает как в виде головок, так и в тертом либо в порошкообразном виде. Сырное тесто обладает немного острым, солоноватым вкусом и ярким сырным запахом.

Для приготовления шабцигера в обезжиренное молоко добавляют цветки донника либо голубой пажитник. Далее его нагревают, вводят уксусную или лимонную кислоту. После того как молоко свернется, сыворотку отцеживают, а сырную массу раскладывают по конусовидным формам и оставляют на неделю. Дозревает сыр в подвешенном состоянии в течение 2–6 месяцев.

Согласно преданию, первыми шабцигер начали изготавливать монахи из монастыря Закинген еще в VIII веке. Существует описание рецепта данного сорта, который датируется 1463 годом.

Плавленые сыры

Эта группа сыров известна в кулинарии достаточно давно и классифицируется следующим образом:

1. Сыры плавленые ломтевые (подходят для того, чтобы нарезать их ломтиками).
2. Сыры плавленые колбасные (традиционно имеют форму колбаски разного размера).
3. Сыры плавленые пастообразные (имеют пастообразную, мягкую консистенцию).
4. Сыры плавленые сладкие (содержат в своем составе сахар).
5. Сыры плавленые консервные (отличаются длительным сроком хранения при определенных условиях).
6. Сыры плавленые к обеду (используются для приготовления первых блюд, а также применяются в качестве приправы).

Плавленый сыр – продукт, который получают путем термомеханической обработки сыра одного или нескольких видов с добавлением творога. Обязательными компонентами при этом являются соли-плавители либо структурообразователи. Кроме того, состав плавленых сыров часто включает другие молочные продукты, а также биологически активные добавки и ароматизаторы.

Сливочный плавленый сыр изготавливается из творога либо нежирного сыра с добавлением молочных продуктов, сметаны или сливок.

Технология получения плавленых сыров включает в себя следующие этапы.

Выбор сыра, масла и иных молочных продуктов. При выборе сыра следует особое внимание уделять степени его зрелости, не забывая о том, что перезревшие и недозревшие сыры плохо плавятся, а потому их необходимо комбинировать со зрелыми.

Недопустимо наличие в сырах спорообразующих микроорганизмов. Особую угрозу представляют маслянокислые бактерии, которые нередко вызывают порчу плавленого сыра, имеющего низкую кислотность. Часто молодой сыр при изготовлении плавленых сыров успешно заменяют творогом. Также обязательным компонентом таких сыров является подсырная сыворотка, которая может быть как сгущенной, так и сухой.

Обработка и измельчение сырья. На этом этапе сыры очищают от парафина, латекса или пленки, выкладывают в емкость с горячей водой, где выдерживают до размягчения корки. После этого корку срезают, а сыр измельчают или растирают.

Рассольные сыры перед измельчением вымачивают в воде, для того чтобы удалить излишки соли. Сливочное масло, являющееся компонентом плавленого сыра, нарезают кусками массой 1–2 кг. Сметану и сливки подвергают фильтрации, а сухие компоненты просеивают.

Приготовление смеси. Ингредиенты, необходимые для получения плавленого сыра, смешивают, добавляют вкусовые наполнители и соли-плавители. Массу оставляют на 2–3 часа. В качестве солей-плавителей используют лимонную кислоту, а также лимоннокислые и фосфорнокислые соли натрия.

Плавление массы. Процесс происходит в закрытых котлах, где сырную смесь нагревают до температуры 75–80 ˚С. В некоторых случаях она достигает 85–95 ˚С. Готовность сыра определяют по консистенции массы, которая должна стать эластичной и однородной.

Гомогенизация массы. Данную процедуру проводят при производстве пастообразных сыров при температуре 75–80 ˚С.

Расфасовка. Плавленый сыр фасуют в горячем виде, упаковывая в полимерные коробки или стаканы, а также в пленку и фольгу.

Охлаждение. Сыры охлаждают в специальных камерах. При этом период охлаждения зависит от вида сыра и может продолжаться от 30 минут до 16 часов.

Колбасный копченый сыр

Сорт плавленого сыра, который изготавливается из мягких и твердых натуральных сыров. Они измельчаются, смешиваются с творогом, сливками, маслом и жиром. Далее в смесь добавляют специи и соли-плавители и оставляют ее на некоторое время без нагревания для созревания. В этот период происходит набухание белка, что впоследствии облегчает процесс плавления и делает сыр однородным.

Затем массу плавят при температуре 75–90 ˚С в котлах-плавителях при постоянном помешивании. Горячий плавленый сыр фасуют в полимерные пленки с помощью специального шприца. Батоны плавленого сыра делят на куски необходимой массы и отправляют в холодильную камеру. Здесь сыр охлаждают в подвешенном состоянии до температуры 20–30 ˚С. При необходимости колбасный сыр коптят в течение трех часов в коптильных камерах при температуре 50–60 ˚С. Для копчения используют опилки несмолистых пород деревьев.

В последнее время колбасный сыр зачастую не коптят, а вносят в горячую сырную массу коптильный препарат. Колбасный

сыр имеет глянцевую кожицу коричневого цвета и аромат копченостей.

Рамболь

Сорт французского плавленого копченого сыра, получаемого из пастеризованного коровьего молока.

Впервые рамболь начали производить в местечке, расположенном возле озера Аннеси во Французских Альпах.

Головки этого сыра имеют форму небольших колес. Сырное тесто цвета слоновой кости, кремовой консистенции, с мягким вкусом и ароматом копченостей. Известна также разновидность сыра рамболь, в состав которого входит черный перец, что придает готовому продукту пряный вкус.

Шоколадный (плавленый) сыр

В состав этого сыра, помимо традиционных ингредиентов, входит какао. Иногда в шоколадный сыр также добавляются грецкие орехи.

Сырная масса шоколадного цвета, влажная, глянцевая, обладает запахом и вкусом какао. Этот сыр имеет сливочную консистенцию и легко намазывается на хлеб.

Обычно шоколадный сыр фасуют в виде прямоугольных, квадратных либо треугольных брусков и упаковывают в фольгу.

Интересно, что из шоколадного сыра можно приготовить вкусный напиток, растворив его в кипятке.

Янтарный плавленый сыр

Сорт плавленого сыра, получаемого из смеси измельченных сычужных сыров, творога, животного жира, сухого молока, специй и солей-плавителей (обычно лимонная кислота и полифосфаты).

Янтарный сыр имеет нежный вкус, а также сливочную пастообразную консистенцию, которая позволяет намазывать его на хлеб. Перед поступлением в продажу его упаковывают в контейнеры, пластиковые стаканчики или фольгу.

Основные ингредиенты для приготовления сыра в домашних условиях

Молоко

Молоко является основным компонентом для изготовления сыров. На 87 % оно состоит из воды, в которой в тонкодисперсном состоянии находятся белки (альбумин и казеин), молочный сахар (лактоза), жиры, минеральные вещества и витамины. При конденсации из этих веществ, являющихся твердой составляющей молока, получают творог, сыр, масло и другие продукты.

В процессе получения сыра происходит отделение от воды казеина (белковой составляющей молока). При этом сначала образуется калье – гелевый сгусток, в котором все еще высоко содержание воды. При нагревании и перемешивании из сгустка высвобождается лишняя жидкость, а львиная доля белка и жира остается в сгустке.

На вкус, консистенцию и аромат будущего сыра оказывают влияние такие факторы, как период обработки, температура нагревания сырной массы, вид используемых заквасок.

Также следует помнить о том, что в зависимости от культурных традиций и особенностей территории проживания разные народы для изготовления сыра используют молоко различных животных, таких как коровы, овцы, козы, верблюды, буйволы, яки, олени и ламы.

Для производства большинства сыров требуется цельное свежее молоко высокого качества. Сырое молоко необходимо использовать в кратчайшие сроки, дабы избежать попадания в него бактерий и их развития. Не рекомендуется производить сыр из молока, которое начало скисать. Это может негативно отразиться на качестве сыра. Скисшее молоко оптимально подходит для получения творога и простокваши.

Также следует помнить о том, что выход готового продукта (в данном случае сыра) зависит от вида молока. Например, из козьего молока сыра получается гораздо меньше, чем из овечьего.

Коровье молоко

Коровье молоко чаще всего используется для получения сыра. В его состав входит 87 % воды, 0,4 % белка альбумина, 3,3 % белка казеина, 4,8 % лактозы, 3,8 % жира и 0,7 % солей.

Коровье молоко содержит большое количество минеральных веществ, таких как кальций, калий, магний, натрий, сера, фосфор, фосфаты, хлор, хлориды и цитраты.

Одним из самых важных компонентов молока является

кальций, который находится в нем в легкоусвояемом для человеческого организма виде.

Средняя жирность коровьего молока составляет 3,5 %. Для увеличения данного показателя молоко смешивают со сливками, а для уменьшения – с обезжиренным молоком.

Следует знать, что химический состав молока непостоянен и меняется в зависимости от многих факторов, к которым относится возраст животного, используемые корма, способ доения, период лактации и др. В зависимости от фазы периода лактации, который длится у коров около 300 дней, свойства молока меняются трижды. Так, в первую неделю после отела получают так называемое молозиво. Во вторую фазу корова дает обычное молоко, а в третью, которая приходится на последние 2 недели перед отелом, – стародойное молоко.

Следует отметить, что молозиво непригодно для переработки. Это густое вещество желтого цвета, отличающееся специфическим запахом и солоноватым вкусом.

Одной из самых ценных составляющих молока является молочный жир. Его содержание в молоке тесно связано с показателями содержания белка. Следует отметить, что удои и содержание жира в молоке увеличиваются по мере взросления животного до шестого года. После этого наблюдается постепенное снижение данных показателей. В то же время процент содержания сахара в молоке является постоянным.

Все компоненты молока принято делить на истинные и посторонние. При этом истинные, в свою очередь, подразделяются на основные и второстепенные.

Посторонние составляющие проникают в молоко из-за загрязнения окружающей среды, при использовании недоброкачественных кормов, лекарств и химических препаратов.

Белки молока – это высокомолекулярные соединения, которые состоят из аминокислот, соединенных между собой пептидной связью. Белки молока делятся на казеины и сывороточные белки. Казеин – это сложный белок, присутствующий в молоке в виде гранул, размер которых напрямую зависит от содержания в молоке ионов кальция. При его уменьшении молекулы распадаются на простые казеиновые комплексы.

В молоке казеин, связанный с кальцием, находится в виде растворимой кальциевой соли. Если воздействовать на нее кислыми солями или кислотами, происходит свертывание и выпадение казеина в осадок. Этот процесс используется при изготовлении сыров.

После извлечения казеина в составе молочной сыворотки

остается 0,6 % растворимых сывороточных белков, таких как глобулин и альбумин.

Альбумин – простой белок, который хорошо растворяется в воде. Он не свертывается под воздействием сычужного фермента и кислот, но выпадает в осадок при нагревании сыворотки до 70 °С.

Глобулин – простой белок, растворенный в молоке. Он свертывается при нагревании до 72 °С в слабокислой среде.

Следует знать, что белки, содержащиеся в молоке, усваиваются организмом человека на 96–98 %.

Молочный жир состоит из триглицеридов, неомыляемых веществ, таких как фосфагиды и витамины, а также свободных жирных кислот. В молоке жир присутствует в виде шариков, окруженных лепитино-белковой оболочкой, которая, в свою очередь, обладает поверхностной активностью и выполняет функцию стабилизации эмульсии жировых шариков.

Температура застывания молочного жира составляет 18–23 °С, а температура плавления – 27–34 °С. Молочный жир может прогоркать, осаливаться, окисляться или гидролизироваться под воздействием высоких температур, кислорода воздуха, водяных паров, а также кислот и щелочей.

В молоке, кроме нейтральных жиров, присутствуют также жироподобные вещества, такие как стерины (эргостерин и холестерин) и фосфатиды (кефалин и лецитин).

Усвояемость молочного жира человеческим организмом составляет примерно 95 %.

Лактоза (молочный сахар) – дисахарид, единственный углевод, получаемый новорожденными млекопитающими. Играет важнейшую роль в кальциевом обмене и является незаменимым источником энергии. Лактоза не такая сладкая, как сахароза, и хуже растворяется в воде. Именно молочный сахар является основным источником питания молочнокислых бактерий, в процессе жизнедеятельности которых лактоза сбраживается, превращаясь в галактозу и глюкозу. Под воздействием молочных дрожжей лактоза распадается на спирт и углекислый газ.

Кроме лактозы, в молоке также содержатся аминосахара, связанные с белками. Они стимулируют процесс размножения микроорганизмов, присутствующих в молоке. Усвояемость лактозы организмом человека составляет 99 %.

Молоко содержит около 1 % минеральных веществ. В основном они представлены средними и кислыми солями фосфорной кислоты. Кроме того, в молоке присутствуют и соли органических кислот, главным образом лимонной и казеиновой.

Избыточное содержание в молоке солей приводит к

нарушению коллоидной системы белков, которые в конечном итоге выпадают в осадок. Этот процесс используется для коагуляции белков при изготовлении сыров.

Козье молоко

Козье молоко отличается от коровьего меньшим содержанием глобул протеина. В нем достаточно много белка альбумина, тогда как в состав коровьего молока входит в основном белок казеин. Данный состав козьего молока, обуславливающий его легкую усвояемость, позволяет использовать его в диетическом и детском питании. Однако из-за высоких показателей гомогенизации при приготовлении сыров достаточно трудно отделить твердую фракцию от жидкости. Именно по этой причине из козьего молока чаще всего производят мягкие сыры, отличающиеся высоким содержанием сыворотки.

Процесс формирования сгустка из козьего молока и дальнейшая его обработка требуют аккуратности и внимания, чтобы избежать потери мелкого сырного зерна вместе с отцеженной сывороткой.

Наилучшими породами коз, из молока которых вырабатывают самые вкусные сыры, считаются альпийская, зааненская и нубийская. При этом козы зааненской породы отличаются большими надоями, однако их молоко имеет достаточно сильный характерный привкус. У коз альпийской и нубийской пород молоко лишено запаха и имеет сладковатый вкус.

В состав козьего молока входит 87,5 % воды, 0,7 % белка альбумина, 3 % белка казеина, 4 % лактозы, 4,2 % жира, 0,6 % соли.

Овечье молоко

Овечье молоко считается самым питательным продуктом натурального происхождения. В нем велико содержание белков и витаминов. Твердой фракции в овечьем молоке в 2 раза больше, нежели в коровьем или козьем. Именно по этой причине оно считается самым продуктивным при изготовлении сыров.

В состав овечьего молока входит 79,6 % воды, 1,1 % белка альбумина, 4,6 % белка казеина, 4,7 % лактозы, 9 % жира, 1 % соли.

Овечье молоко получают в период лактации, продолжительность которого составляет около 150 дней. Самые большие надои животные дают на третий месяц лактации. Иногда

этот показатель достигает 40 % от общего объема получаемого молока.

Молочная продуктивность напрямую зависит от породы овец, а также от применяемых кормов и условий содержания. Больше всего молока дают животные восточно-фризской породы.

При изготовлении овечьих сыров требуется в 3 раза меньше фермента для свертывания молока. Калье необходимо нарезать большими кусками и аккуратно, не перемешивая, перекладывать в формы. В противном случае велика вероятность потери жиров и белка вместе с сывороткой, что приведет к тому, что сыр будет сухим. При прессовке таких сыров используется малый вес, а соли в них добавляют значительно меньше, чем при использовании коровьего или козьего молока.

Сырое молоко

В ряде случаев при изготовлении сыров используют непастеризованное, сырое молоко. Сразу после дойки парное молоко фильтруют и охлаждают. Таким образом в нем сохраняется естественная структура и присутствуют все изначальные компоненты. Непастеризованное молоко более всего подходит для производства сыра, поскольку оно хорошо сворачивается, формируя качественный, плотный сгусток.

Сыры, изготовленные из непастеризованного молока, отличаются более выраженным запахом и вкусом. В них лучше протекает процесс созревания. Кроме того, такие сыры хорошо хранятся.

Однако при использовании непастеризованного молока для производства сыра не следует забывать о том, что в нем нередко могут присутствовать патогенные микроорганизмы. Попадают они в молоко при несоблюдении норм гигиены. Особенно опасно молоко, полученное от больных животных. По этой причине, если качество молока не выяснено, его лучше подвергнуть пастеризации.

Пастеризованное молоко

Процесс пастеризации предусматривает нагревание молока с последующим быстрым его охлаждением. Данная процедура позволяет уничтожить патогенные микроорганизмы, присутствующие в молоке. Однако, к сожалению, вместе с ними погибают и полезные бактерии. Кроме того, при пастеризации уничтожаются энзимы, играющие огромную роль в процессе усвоения человеческим организмом лактозы и витаминов,

содержащихся в молоке.

Несмотря на все негативные факторы, белок, присутствующий в пастеризованном молоке, пригоден для изготовления сыра. Из-за отсутствия в таком молоке микроорганизмов молочнокислые бактерии заквасок приходится добавлять в него искусственно.

Следует помнить, что для производства сыров подходит лишь молоко, температура пастеризации которого не превышала 75 ˚С. Молоко, продающееся в магазинах, обычно пастеризуется при 85 ˚С и для изготовления сыров непригодно. Объясняется это тем, что при температуре 80 ˚С происходит процесс денатурации белка, который уже не способен сформировать плотный сгусток.

Как пастеризовать молоко

Молоко, предназначенное для изготовления сыра, можно пастеризовать в домашних условиях. Сделать это достаточно просто, однако необходимо соблюдать ряд нехитрых правил:

1. Влить молоко в эмалированную кастрюлю или емкость из нержавеющей стали. Нельзя использовать для пастеризации алюминиевую посуду, поскольку под воздействием высокой температуры алюминий начинает взаимодействовать с молоком, образуя вредное вещество – гидроксид алюминия.

2. В емкость большего объема налить воду, поместить в нее кастрюлю с молоком. Сооруженную таким образом водяную баню поставить на огонь.

3. Нагреть молоко до температуры 75 ˚С. Выдержать его в течение 20 минут при температуре 75 ˚С. В случае если температурный режим был нарушен в меньшую сторону либо период выдержки был уменьшен, патогенные микроорганизмы могут остаться в молоке. Если температурный режим нарушается в большую сторону, изменяется структура белка, и творожный сгусток, полученный из такого молока, будет непригоден для изготовления сыра. Не стоит также забывать о том, что высокие температуры негативно сказываются на вкусовых качествах молока.

4. Быстро охладить молоко, поместив кастрюлю с ним на лед или в емкость с холодной водой.

5. Хранить пастеризованное молоко следует в холодильнике. Использовать его для приготовления сыра необходимо в кратчайшие сроки.

Гомогенизированное молоко

Нередко для улучшения качества молока проводят его гомогенизацию. Данный процесс предусматривает пропускание молока через очень мелкое сито под определенным давлением, что приводит к дроблению жировых шариков, присутствующих в нем. В результате жир распределяется в жидкости равномерно. В гомогенизированном молоке никогда в естественных условиях не отделяются сливки. Подходит оно лишь для приготовления мягких сыров. Для того чтобы активизировать процесс образования сырного зерна, в гомогенизированное молоко добавляют хлористый кальций.

Закваски

Сыр представляет собой не что иное, как сквашенное молоко с последующим отцеживанием сыворотки, обработкой полученного сгустка и его выдержкой. Для того чтобы правильно сквасить молоко, используют молочнокислые бактерии. Если оставить его скисать в теплом помещении без применения заквасок, процесс произойдет после попадания в него различных бактерий из воздуха. Таким образом можно получить домашнюю простоквашу.

Для изготовления молочнокислых продуктов, таких как кефир, йогурт, снежок, сыр и др., используются лишь закваски из культур бактерий определенного вида.

В процессе жизнедеятельности бактерий сыр становится сыром. Под их воздействием формируется кислотный баланс, появляется способность к созреванию. Во многом благодаря бактериям сыры приобретают специфический вкус и запах.

Важным фактором является повышенная кислотность сыра, благодаря которой не только предотвращается развитие патогенных микроорганизмов, способных нанести сыру непоправимый ущерб, но также увеличивается способность ферментов к свертыванию молока и регулируется содержание в сырной массе кальция.

В настоящее время при изготовлении сыра используются закваски двух видов:

1. Материнская закваска, которую получают из чистой культуры молочнокислых бактерий определенного вида, выращенной в молоке. Для того чтобы сохранить закваску, в нее следует периодически добавлять молоко. Однако она часто перекисает, а кроме того, в нее попадают «дикие» бактерии из воздуха.

2. Сухие закваски прямого внесения. Это культура молочнокислых бактерий, высушенная при больших отрицательных температурах, имеющая порошкообразную консистенцию. Сухие закваски добавляются в молоко в сухом виде. После этого в течение 30–40 минут происходит процесс размножения молочнокислых бактерий.

Мезофильные закваски

Такие закваски, оптимальная температура для роста которых составляет 26–30 ˚С, применяются для получения сыров с максимальной температурой нагревания не выше 40 ˚С.

Мезофильные закваски используются при изготовлении бри, валансе, камамбера, феты, маасдама, гауды, эмменталя, пармезана, чеддера и др.

При применении мезофильных заквасок важно следить за тем, чтобы температура молока при их внесении и дальнейшем процессе производства сыра находилась в диапазоне 25–30 ˚С.

В сыроварении в настоящее время используются в основном 2 штамма мезофильных бактерий – Lactococcus lactis ssp. lactis и Lactococcus lactis ssp. cremoris. Следует помнить, что данные закваски не применяются при изготовлении таких сыров, как моцарелла и сулугуни.

С недавнего времени в сыроварении все большей популярностью начала пользоваться арома-мезофильная закваска, которую применяют при изготовлении сыров с интенсивным запахом. В такой закваске, помимо перечисленных бактерий, присутствуют также Lactococcus lactis ssp. diacetylactis или Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris.

Бактерии мезофильных заквасок в процессе жизнедеятельности приводят к выделению большого объема углекислого газа и диацетила.

Термофильные закваски

В отличие от мезофильных бактерии термофильных заквасок активно размножаются при повышенной температуре (30–40 ˚С), не погибая даже при ее увеличении до 65 ˚С. Чаще всего термофильные закваски применяются при получении сыров, характеризующихся высокой температурой второго нагревания. К ним относятся итальянские вытяжные сорта, например реджиано, романо, проволоне, моцарелла, а также многие швейцарские сыры.

В настоящее время в сыроварении используются штаммы таких бактерий, как Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulbaricus и Lactobacillus helveticus. Оптимальная температура для их жизнедеятельности, а значит, для выделения молочной кислоты, составляет 35–41 ˚С.

Нередко термофильные закваски используют вместе в мезофильными при изготовлении сыров, технология производства которых предусматривает повторное нагревание. К таким сортам относятся, к примеру, романо, провалоне, эмменталь и др.

Термин «термофильная закваска» может обозначать как штамм одной бактерии, так и смесь нескольких штаммов.

Как правильно использовать закваски

Сухие закваски представляют собой порошок, напоминающий сухое молоко. При их производстве соблюдаются условия стерильности, а процесс их высушивания происходит при температуре –45 °С.

В продажу закваски поступают в герметичной упаковке. После вскрытия пакета обращаться с его содержимым следует очень бережно. Закваски хранят в закрытом гриппер-пакете не дольше двух лет, в морозилке при температуре не выше –8 °С. При необходимости закваску достают из упаковки чистой сухой ложкой. После этого пакет закрывают и убирают обратно в морозилку. Все эти меры предосторожности направлены на то, чтобы не допустить попадания в закваску чужеродных культур и примесей.

Перед внесением закваски молоко подогревают до необходимой температуры. Затем емкость снимают с огня и всыпают в нее нужное количество порошка культуры. За 2–3 минуты закваска успевает напитаться влагой. После этого молоко перемешивают с помощью шумовки движениями, направленными вверх-вниз, что позволяет затронуть весь объем молока. Процесс перемешивания в среднем должен длиться около минуты. Категорически не рекомендуется взбивать молоко или перемешивать его слишком быстро. Это может привести к нарушению его структуры.

После окончания процедуры перемешивания кастрюлю накрывают крышкой и оставляют в теплом помещении на время, предусмотренное технологией приготовления конкретного сорта сыра. За этот период молочнокислые бактерии размножатся, создав тем самым оптимальную среду для действия сычужного фермента или пепсина.

Молокосвертывающие ферменты (коагулянты)

Процесс превращения жидкого молока в гелеобразную субстанцию (в сгусток) называют коагуляцией. Сгусток представляет собой твердую фракцию молочных белков, находящихся в связанном состоянии. Также в нем присутствуют растворенные жиры. В процессе дальнейшего приготовления сыра сгусток отделяют от жидкости, которую называют сывороткой.

Как уже говорилось ранее, в молоке содержатся такие белки, как альбумин и казеин. При этом доля казеина среди других белков в некоторых случаях достигает 80 %. Он входит в состав больших мультимолекулярных соединений молока, которые носят название мицелл. Казеин бывает разных видов. Так, например, существует к-казеин, который находится на поверхности белковых шариков (мицелл). В жидком молоке он предотвращает процесс склеивания их друг с другом.

Под воздействием ферментов происходит свертывание (коагуляция) молока. Процесс приводит к изменению мицелл, когда в присутствии ионов кальция к-казеин преобразуется в пара-к-казеин и макропептиды. Пара-к-казеин прикрепляется к ядру мицелл, тогда как макропептиды уходят в водяную составляющую молока. В результате образуется сыворотка (жидкая фракция). Тем временем мицеллы, лишившись к-казеина, склеиваются друг с другом, формируя сгусток (твердую фракцию).

Вещества, которые вызывают формирование сгустка, то есть участвуют в процессе отделения твердой фракции молока от жидкой, называют коагулянтами. В качестве коагулянтов прежде применялся лишь сычужный фермент – вещество, получаемое из желудков телят (химозин). В настоящее время могут быть использованы разные вещества, такие как уже описанный ранее сычужный фермент, пепсины, микробиальный ренин, рекомбинированный химозин и др.

Телячий сычужный фермент (сычуг)

Сычуг – это выделенный из желудков телят молокосвертывающий фермент химозин. В продажу он может поступать как в порошкообразном или пастообразном, так и в жидком виде. Существует также химозин, получаемый искусственным путем. Как натуральный, так и искусственный

фермент химозин более всего годится для изготовления твердых и полумягких сортов сыра.

Пепсины

Пепсины – ферменты, получаемые из экстрактов желудков домашнего скота и птицы. В основном в сыроварении используются коровий, свиной и куриный пепсины. Следует отметить, что эти ферменты весьма нестабильны и чувствительны к воздействию кислот. По этой причине пепсины не рекомендуется использовать в чистом виде для коагуляции. Коровий пепсин в смеси с химозином часто применяют для получения рассольных сыров, таких как сулугуни и брынза.

Микробиальный ренин (микробиальный пепсин)

Некоторые виды плесневых и дрожжевых грибков в процессе своей жизнедеятельности способны продуцировать ферменты, которые можно применять для коагуляции молока. Чаще всего для этих целей используют фермент, полученный из грибка Rhizomuco meihei. Поскольку данный фермент неживотного происхождения, его широко применяют для получения вегетарианских сыров.

Рекомбинированный химозин

С развитием генетики стало возможным внедрить ген телячьего химозина в геном микроорганизмов хозяев (Kluyveromyces lactis, Aspergilleus niger, Escherichia). В итоге они получили способность продуцировать в процессе ферментации протеин, являющийся аналогом телячьего химозина (рекомбинированный химозин). У данного коагулянта есть ряд неоспоримых достоинств – его можно использовать для производства тех же сортов сыра, для которых применяется натуральный сычужный фермент, но при этом он не имеет животного происхождения. Таким образом, сыры, произведенные с участием рекомбинированного химозина, являются вегетарианскими.

Как правильно выбрать коагулянт

Следует знать, что для получения твердых и полумягких сыров можно применять лишь натуральный химозин (сычужный фермент) либо рекомбинированный химозин. Технология

изготовления таких сыров предусматривает действие коагулянта совместно с закваскими молочнокислых бактерий в процессе формирования сырной массы.

Рассольные и свежие сыры можно изготавливать с помощью любого коагулянта.

Как правильно добавить коагулянт в молоко

Домашнее производство обычно не предусматривает больших объемов изготавливаемого сыра, а потому коагулянты используются здесь в очень малых дозах. Избыточное добавление энзима может негативно сказаться на качестве сыра.

Для того чтобы правильно добавить коагулянт, сперва нужно наполнить стакан на 1/4 чистой водой и растворить в ней необходимое количество сухого или жидкого фермента. После этого содержимое стакана вливают в емкость с молоком и тщательно перемешивают его. Движения должны быть направлены вверх-вниз, чтобы захватить весь объем молока. Не допускается быстрое перемешивание и взбивание молока, которое может привести к разрушению его структуры.

После перемешивания емкость с молоком накрывают крышкой и оставляют в теплом месте, до тех пор пока молоко не свернется и не произойдет чистое отделение сгустка.

Какие факторы влияют на коагуляцию молока

Существует несколько факторов, которые могут оказать ощутимое влияние на интенсивность и продолжительность процесса свертывания молока:

Температура молока. Хотя оптимальная температура для коагуляции молока составляет 40 ˚С, для проведения этой процедуры его нагревают лишь до 30 ˚С. Объясняется это тем, что данная температура наиболее благоприятна для развития кисломолочных бактерий заквасок. Следует отметить, что при температуре ниже 18 ˚С процесс коагуляции невозможен, поскольку ферменты становятся неактивными. Прекращается он и при температуре, превышающей 55 ˚С, поскольку происходит денатурирование фермента. Именно по этим причинам оптимальной для коагуляции считается температура в диапазоне от 20 до 40 ˚С.

Кислотность молока. Процесс коагуляции усиливается по мере увеличения кислотности молока. По этой причине превращение молока в простоквашу и затем в творог происходит даже без применения коагулянтов.

Концентрация в молоке кальция. Ионы кальция участвуют в процессе трансформации казеина. Таким образом, высокое содержание кальция способствует активизации процесса коагуляции. Именно по этой причине при изготовлении сыра в молоко рекомендовано добавлять хлорид кальция.

Степень концентрации коагулянта. Процесс свертывания молока ускоряется пропорционально количеству добавленного фермента. Однако при внесении его в молоко следует придерживаться рецептуры, поскольку излишнее содержание коагулянта может привести к тому, что в процессе созревания сыр начнет горчить.

Качество молока. Следует помнить о том, что пастеризованное молоко отличается невысоким содержанием кальция, а потому процесс его свертывания замедляется. В этом случае в молоко добавляют хлорид кальция. В то же время пастеризованное молоко не содержит патогенных микроорганизмов, что увеличивает срок его хранения. Гомогенизированное молоко отличается нарушенной структурой (разрушаются содержащиеся в нем жировые шарики). Из такого молока затруднительно получить плотный сгусток. По этой причине гомогенизированное молоко не рекомендуется использовать для изготовления сыров.

Содержание белков. Сгусток формируется в молоке на основе белка казеина. Исходя из этого, чем больше такого белка содержится в молоке, тем лучше проходит процесс коагуляции и тем больший объем сыра получается в итоге. Для того чтобы повысить содержание казеина, в сыр добавляют сухое молоко.

Добавки

Для активизирования процесса коагуляции и улучшения вкусовых качеств сыров используются различные добавки.

Хлористый кальций

Как уже говорилось ранее, хлорид кальция используется в сыроварении для активации процесса формирования сгустка. Известно, что молоко, полученное от разных животных, имеет различную способность к коагуляции, которая зависит от размера частиц основного белка молока – казеина. Чем выше процент содержания кальция в молоке, тем крупнее частицы этого белка, а следовательно, лучше способность молока к коагуляции. Также размеры частиц казеина влияют на способность к свертыванию творога и отделению его от жидкой фракции (сыворотки). Доля содержания кальция в молоке зависит от многих факторов. Так, при хранении в холоде кальций из него высвобождается. По этой причине к уменьшению содержания кальция в молоке приводит пастеризация, при которой молоко сначала нагревается, а затем охлаждается. Заметно меньше кальция в молоке больных животных, а также в том, которое получено в конце периода лактации.

Для того чтобы восполнить недостаток кальция в молоке, в него вносят хлорид кальция. Это вещество является солью кальция, которая состоит из одного атома кальция и двух атомов хлора. Хлорид кальция прекрасно растворяется в воде и имеет способность поглощать из воздуха воду, превращаясь в водный раствор хлорида кальция. Именно он является пищевой добавкой, которая используется в качестве консерванта при пастеризации молока и производстве сыра.

Как уже говорилось ранее, с помощью хлорида кальция восполняют недостаток кальция в пастеризованном молоке, поскольку тепловая обработка приводит к тому, что часть кальция переходит в нерастворимое состояние, что негативно сказывается на способности молока к коагуляции и заметно увеличивает длительность этого процесса. Кроме того, сгусток, полученный из молока с небольшим содержанием кальция, отличается малой прочностью и дряблостью.

Хлорид кальция, добавленный в молоко, восполняет недостаток кальция и улучшает процесс свертывания, что позволяет получить качественный сгусток. Эту добавку получают как побочный компонент при производстве соды.

Липаза

Это растворимый фермент, который катализирует гидролиз нерастворимых эстеров – липидных субстратов, помогая тем самым растворять и фракционировать жиры. В молоко липазу добавляют при изготовлении сыров, которые отличаются особым вкусом и запахом. Часто ее применяют при производстве сыров из пастеризованного молока. Срок хранения липазы составляет 4–6 месяцев в морозильной камере.

Специи и другие добавки

При изготовлении сыра в сырную массу нередко вносят различные добавки, значительно улучшающие его вкусовые качества или привносящие новые ноты.

Все добавки можно разделить на несколько групп:

• молочные – йогурт, сливки, сливочное масло, сметана, творог;

• мясные – бекон, ветчина, различные виды мяса животных и птиц, копчености;

• рыбные – икра, креветки, раки, крабы, различные виды рыбы;

• овощные – паприка, помидоры, оливки и маслины, свежие и маринованные огурцы, различные виды лука, чеснок, хрен;

• грибные – грибы разных видов (свежие и маринованные);

• пряности и специи – имбирь, кардамон, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист, мускатный орех, можжевельник, перец различных видов, тмин, горчица;

• травы – кинза, майоран, базилик, укроп, а также прованские травы, петрушка;

• орехи – грецкие, фундук, миндаль, фисташки;

• фруктовые и ягодные – различные виды фруктов и ягод;

• кондитерские – шоколад, мед, карамель, ваниль.

Молочные добавки

Йогурт – кисломолочный продукт, характеризующийся повышенным содержанием сухих веществ молока. Изготавливается он путем сквашивания молока смесью чистых культур болгарской палочки (Lactobacillus bulgaricus) и термофильного стрептококка (Streptococcus thermophilus).

Сливки – молочный продукт, который получают из цельного молока путем его сепарирования. В них велико содержание жира,

а также белков, углеводов, минеральных солей и витаминов.

Сливочное масло – молочный продукт, изготавливаемый из коровьего молока и молока других видов крупного и мелкого домашнего скота путем сепарирования либо взбивания сливок. Характеризуется высоким содержанием молочного жира и отличается от сливок меньшим содержанием воды.

Сметана – молочный продукт, представляющий собой сливки, подвергшиеся процессу молочнокислого брожения. Изначально она являлась исконно русским продуктом и лишь в последнее время завоевала популярность во всем мире. Для приготовления сыра пригодна только домашняя сметана, которая не была подвергнута обработке.

Творог – кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания молока с последующим удалением сыворотки. В прежние времена понятия «сыр» и «творог» в славянских языках не разделялись. В некоторых англоязычных странах творог считается разновидностью мягкого сыра.

Мясные добавки

Бекон – засоленный мясной продукт, характеризующийся сочным нежирным мясом и тонкими равномерными жировыми прослойками. Его получают благодаря своеобразному методу откорма и содержания свиней. Бекон вырабатывают из боковых отделов туш молодых свиней, лишенных нижних конечностей и костей. Из обычного соленого бекона получают копченый бекон.

Ветчина – свиной окорок, подвергнутый процессу засаливания и копчения. Для ее изготовления обычно используют задние или передние лопатки. Реже ветчину делают из оленины, курицы или индейки.

Пряности и специи

Имбирь – сырые или переработанные корневища имбиря аптечного. По способу предварительной обработки различают белый (его моют и удаляют плотный поверхностный слой) и черный имбирь, который обработке не подвергается. Далее оба вида сырья сушат на солнце. Черный имбирь отличается более выраженным запахом и острым вкусом.

Кардамон – плоды многолетнего травянистого растения кардамона настоящего, которое относится к семейству имбирных. Плоды, созревающие лишь на третий год, отличаются сильным ароматом. Кардамон называют «царем специй». Его плоды

собирают, сушат на солнце, снова увлажняют и опять высушивают. В настоящее время основным поставщиком этой пряности является Гватемала.

Корица – высушенная кора коричника цейлонского, относящегося к семейству лавровых. Дерево для получения пряности выращивают в течение двух лет, затем подрезают его под корень, что способствует образованию многочисленных побегов. С них удаляется кора, которая затем нарезается более мелкими кусками либо перемалывается.

Кориандр – семена однолетнего травянистого растения, относящегося к семейству зонтичных.

Зелень кориандра, также широко применяемая при приготовлении различных блюд, называют кинзой.

Гвоздика – высушенные нераспустившиеся цветочные почки гвоздичного дерева, которое относится к семейству миртовых.

Для получения пряности почки собирают и сушат на солнце до тех пор, пока при перемалывании они не начинают издавать своеобразный треск. Молотая гвоздика быстро теряет свой аромат и вкус, а потому в таком виде в продажу не поступает.

Лавровый лист – листья субтропического дерева лавра благородного, относящегося к одноименному семейству.

Мускатный орех – высушенные семена вечнозеленых мускатных деревьев, относящихся к семейству мускатниковых. Эфирное масло мускатного ореха применяется также в парфюмерии, косметологии, медицине и табачном производстве.

Черный перец – плоды многолетнего вьющегося растения, относящегося к семейству перечных. Путем обработки из плодов получают такие пряности, как черный, белый, зеленый и розовый перец. В кулинарии перец применяется как горошком, так и в молотом виде.

Тмин – семена растения тмина обыкновенного, относящегося к семейству зонтичных. Является распространенной специей, широко применяемой в кулинарии.

Горчица – приправа, получаемая из цельных либо молотых семян растения горчицы, относящейся к семейству крестоцветных. Для приготовления приправы семена смешивают с водой, уксусом, растительным маслом, солью и сахаром. Нередко семена горчицы используют в качестве самостоятельной пряности.

Пряные травы

Майоран – многолетнее травянистое растение семейства яснотковых. Используется как в качестве самостоятельной

приправы, так и в высушенном виде, в смеси с солью и кунжутом.

Базилик – род однолетних и многолетних растений семейства яснотковых. Листья и стебли многих видов используются в свежем или сушеном виде в качестве пряности.

Укроп – однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. В качестве пряности используется свежая или высушенная зелень, а также семена.

Петрушка – двулетнее растение семейства зонтичных. В качестве пряности применяются свежие или высушенные листья.

Прованские травы – смесь трав, в состав которой входят такие пряности, как душица, майоран, чабер садовый, базилик, розмарин, шалфей, мята перечная, тимьян. Название смеси происходит от французского региона Прованс, который издавна славится пряными травами.

Соль

Соль усиливает вкус сыра. Обычно при его производстве используют нейодированную соль крупного помола, которую либо вносят в сырное зерно, перед тем как приступить к прессованию, либо втирают в корочку сырных головок, либо готовят на ее основе рассол, в который погружают сыры.

Нужно отметить, что соль вытягивает из сыра влагу, тем самым отделяя калье от сыворотки и способствуя его самопрессованию. Кроме того, соль подавляет размножение бактерий не только в процессе изготовления сыра, но и во время его хранения.

Нельзя использовать в сыроварении йодированную соль, поскольку йод уничтожает полезные молочнокислые бактерии и тем самым замедляет процесс созревания сыра.

Количество соли, необходимое для получения сыра, разнится в зависимости от рецептуры и технологии приготовления каждого конкретного сорта. Так, рассольный сыр сулугуни сначала солится на первичном этапе производства, а затем погружается в рассол.

Аннато

Аннато, также называемый помадным деревом, – кустарник семейства биксовых, произрастающий в диком виде в тропических регионах Америки. Кроме того, аннато выращивается в Юго-Восточной Азии, куда растение было завезено в XVII веке испанцами. Известность оно получило благодаря красному пигменту, который содержится в семенах. Он

применяется в качестве натурального пищевого красителя. Получают пигмент путем экстрагирования из семян. Он имеет вид пасты или порошка.

При добавлении в сыр аннато придает ему оранжевый цвет. В частности, его используют для подкрашивания сыра чеддер.

Зола

Существует ряд сортов сыра, большей частью вырабатываемых из козьего молока, головки которых в процессе изготовления посыпают золой. Чаще всего применяется измельченная зола, оставшаяся после сгорания приморской сосны. Зола в данном случае выполняет функцию защиты головок сыра от бактерий, а также способствует уплотнению корочки. В частности, зола предусматривается технологией изготовления таких сыров, как валансе и сель-сюр-шер.

Рассол

Существует достаточно большое количество сортов сыра, при изготовлении которых применяется рассол, причем относится это не только к рассольным сырам. При этом применяется рассол разной степени насыщенности солью (от 18 до 26 %).

Рассол с более низким содержанием соли не используется, поскольку, в случае если доля соли составляет в нем менее 16 %, он перестает предохранять головки сыра от неконтролируемого размножения патогенных бактерий. К тому же слабые рассолы теряют способность вытягивать из сырной массы жидкость, что, в свою очередь, может привести к порче готового продукта. Следует знать, что чем меньше соли используется при приготовлении рассола, тем больше влаги будет содержать сырное тесто. В итоге головки будут мягкими, не приобретут упругость.

Кроме того, у сыра, обрабатываемого слабым рассолом, поверхность мягкая и склизкая. Отражается крепость рассола и на кислотности сырного теста, пропорционально возрастанию которой увеличивается и содержание патогенных микроорганизмов как в тесте, так и на поверхности головок. Особенно опасно появление черной и серой плесени.

При использовании рассолов крепостью более 23 % наблюдается процесс быстрого обезвоживания поверхности, что приводит к образованию сухой корки, через которую соль не сможет проникнуть в сырное тесто. При применении свежего рассола наблюдается процесс обмена ионами водорода и кальция между ним и поверхностью головок, который продолжается до тех пор, пока не установится равновесие. Как следствие, казеин, содержащийся в сыре, начинает поглощать влагу, что становится причиной возникновения слизистого слоя непосредственно под корочкой, являющегося питательной средой для развития патогенной флоры.

Для того чтобы этого не происходило, в рассол обычно добавляют лимонную или уксусную кислоту, тем самым увеличивая pH рассола до 5. Одновременно с кислотой в рассол вводят и хлорид кальция.

Для того чтобы правильно приготовить насыщенный рассол (табл. 1), необходимо придерживаться следующей технологии.

Влить в емкость (кастрюлю) нужное количество воды, довести ее до кипения под крышкой.

Всыпать в воду нейодированную соль исходя из пропорции 1: 4.

Перемешать рассол до полного растворения соли.

Охладить рассол до температуры 15–16 ˚С. Если часть соли при этом выпадет в осадок, значит, рассол достаточно ею насыщен.

Ввести в рассол уксус или лимонную кислоту (1,33 мл на 1 л воды).

Для уменьшения ионного обмена добавить в рассол 0,1 %-ный хлорид кальция (4 мл 30 %-ного раствора на 1 л воды).

Для приготовления ненасыщенного рассола используется несколько иная технология.

Влить в емкость (кастрюлю) необходимое количество воды, температура которой составляет 15–16 ˚С.

В соответствии с требуемым процентом содержания соли в рассоле определить количество необходимой соли и растворить ее в воде.

Ввести в рассол 5 %-ный белый уксус (1,33 мл на 1 л воды).

Добавить в рассол хлорид кальция из расчета 4 мл 30 %-ного раствора на 1 л воды.

Следует помнить о том, что после добавления соли в воду объем рассола увеличивается. Так, объем 16 %-ного рассола после введения соли увеличивается на 5 %.

Для определения крепости рассола можно использовать куриные яйца, которые всплывут, если содержание соли превышает 20 %.

Таблица 1

Приготовление рассолов разной концентрации

Концентрация рассола, %	Количество соли на 1 л, кг
2	0,0204
4	0,0417
6	0,0638
8	0,0870
10	0,1111
12	0,1364
14	0,1628
16	0,1905
18	0,2195
20	0,2500
22	0,2820
24	0,3158
26	0,3513

Что нужно для приготовления сыра

Для приготовления того или иного сыра в домашних условиях используются как привычные предметы кухонного обихода, так и специальное оборудование.

Оборудование для приготовления сыра в домашних условиях

Дуршлаг

При приготовлении сыра дуршлаг выполняет роль фильтра. Вместо него можно использовать сито. Однако дуршлаг удобнее, поскольку имеет одну или две ручки. С его помощью производят отделение сыворотки от сгустка.

Емкость для сырной массы

В качестве емкости для сырной массы можно использовать эмалированное ведро или кастрюлю. Емкость необходима для подогрева молока, а потому не должна быть изготовлена из алюминия, который при взаимодействии с кислотой выделяет вредные вещества.

Марля

Для отцеживания сыворотки от сгустка используется марля или мешочек из ткани, которые предварительно нужно постирать и обработать дезинфицирующим препаратом. Мешочек из ткани можно приобрести в специализированном магазине либо изготовить самостоятельно. Во втором случае необходим квадратный кусок прочной натуральной ткани, легко пропускающей жидкость, со стороной 75 см.

Материю складывают пополам сгибом вниз, получив таким образом прямоугольник, ширина которого составляет 37,5 см. Далее половинки соединяют по длинным сторонам и прошивают их. После этого ткань подгибают по верхнему краю на 1,2 см и подшивают. Следует помнить о том, что все швы должны находиться снаружи.

Мешочек или марлю необходимо тщательно промывать в горячей воде после каждого использования, а также дезинфицировать.

Емкость для сбора сыворотки

Она необходима для сбора жидкой фракции, отцеживаемой от сгустка. Такая емкость не должна быть изготовлена из алюминия.

Емкость для рассола

Для приготовления рассола понадобится большая эмалированная кастрюля или ведро. Также можно использовать посуду из нержавеющей стали.

Длинный нож

Длинный нож используется для размешивания и измельчения сгустка (калье). Длина ручки ножа не должна быть меньше высоты емкости, в которой находится сырная масса.

Молочный термометр

Лучше всего использовать специальный термометр с плоским циферблатом и длинным стержнем, выполненным из нержавеющей стали. Также такой термометр в идеале должен иметь зажим для крепления к стенке кастрюли. Применяется он для измерения температуры различных компонентов при производстве сыра. Оптимально использование электронного термометра, который отличается высокой точностью. При его отсутствии применяется спиртовой термометр с возможностью измерения до +100 °С, который можно приобрести в магазине химических товаров.

Формы

Формы для приготовления сыра бывают всевозможных размеров и конфигураций. Различают следующие их виды:

- круглая, диаметром 20 см для сыров массой 2 кг;
- в виде пирамидки для сыра из козьего молока (валансе, пулиньи-сен-пьер);
- в виде сердца для мягких сыров из коровьего молока (нёшатель, кёр де шевр);
- в виде маленького цилиндра для сыра кротен-де-шавиньоль;
- в виде высокого и широкого цилиндра для голубых сыров, а также камамбера и сыра эпуас;
- в виде низкого и широкого цилиндра для мягких сыров из козьего и коровьего молока (банон, реблошон, брынза);
- в виде высокого узкого цилиндра для сыров из козьего молока (сель-сюр-шер, шабишу дю пуато и др.);
- в виде корзинки для мягких пастообразных сыров (шевре, рикотта, альметте и др.);
- в виде куба для сыров таледжио, лимбургер, брынза.

Формы с прессом необходимы при производстве твердых и полутвердых сортов сыра, технология которых предусматривает прессование головок. Поскольку в таких формах достигается давление в 25 кг, их изготавливают из прочного пластика или нержавеющей стали. К подобным формам с толстыми стенками всегда прилагается крышка с круглым выпуском. В продаже встречаются шарообразные и прямоугольные формы с прессом. Конфигурация формы не имеет никакого значения при получении твердых и полутвердых сортов сыра. Она лишь должна быть достаточно прочной, для того чтобы выдержать давление пресса. При отсутствии покупной формы для твердых и полутвердых сыров ее можно сделать самостоятельно из кастрюли-дуршлага. При этом необходимо также изготовить крышку для прессования, в качестве которой можно использовать деревянный круг.

Формы для самопрессующихся мягких сыров, как правило, изготавливают из нержавеющей стали либо из пластика. Такие формы могут быть тонкостенными, поскольку данные сорта сыра не подвергаются принудительному прессованию. Технология предусматривает помещение сырной массы внутрь формы, где она прессуется под собственным весом.

Формы для производства мягких сыров могут иметь самую разную конфигурацию. Следует помнить о том, что чем меньше объем формы, тем короче срок созревания сыра.

При отсутствии специальных форм при производстве мягких самопрессующихся сыров можно использовать дуршлаг. Также такие формы легко изготовить самостоятельно из емкостей, выполненных из пищевого пластика, проделав в них отверстия.

Поршень

Поршень является важнейшей частью пресса. Он представляет собой круг, изготовленный из древесины или другого прочного материала. Его толщина должна составлять 0,5–2 см. Диаметр окружности поршня должен позволять ему свободно двигаться вверх-вниз в форме для сыра. При этом зазор между поршнем и стенками формы не должен превышать 0,5 мм.

Пресс

Пресс – незаменимое приспособление, используемое при изготовлении сыров. Его можно приобрести в специализированных магазинах. Конструкция пресса состоит из доски, размещающейся на поддоне, предназначенном для сбора жидкой фракции; патрубка, необходимого для отвода сыворотки;

толкателя диаметром, соответствующим размеру сырной головки, предназначенного для того, чтобы давить на нее сверху; а также винтового механизма, с помощью которого пресс опускается.

Перед началом процесса прессования форму выстилают марлей, затем выкладывают в нее сырную массу, покрывают ее свободными концами марли и связывают их.

Различают несколько степеней прессования:

• легкое производится при нагрузке в 290–580 г на 1 см^2;

• среднее производится при нагрузке в 580–1160 г на 1 см^2;

• сильное производится при нагрузке 1160–2600 г на 1 см^2.

При отсутствии пресса эффекта легкого прессования можно достичь путем наложения на сырную массу различного гнета. Для этого на большую форму помещают деревянный круг или разделочную доску, а затем груз.

Кастрюли

При производстве сыра требуются кастрюли различного объема, выполненные из нержавеющей стали либо эмалированные. Не допускается использование кастрюль из алюминия, который вступает во взаимодействие с кислотой. Кастрюли используются для обработки творожной массы, сбора сыворотки, приготовления рассола и др.

Блендер

Блендер необходим для измельчения ингредиентов и доведения их до состояния эмульсий или пюре.

Венчик

Венчик предназначен для взбивания различных ингредиентов, входящих в состав сыра. Можно использовать как обычный венчик, так и его электрический аналог.

Циновка

Циновка для сыра представляет собой плотную пластиковую сетку, которую применяют при сушке и созревании сыра. Вместо нее можно с успехом использовать бамбуковую циновку, предназначенную для приготовления роллов. Перед применением циновку необходимо тщательно вымыть и обработать дезинфицирующим средством.

Хранение домашнего сыра

При неправильном хранении, даже в холодильнике, сыр быстро обветривается и покрывается плесенью. Для того чтобы избежать этого, следует соблюдать несколько нехитрых правил. Так, известно, что важнейшими факторами, влияющими на сохранность сыра, являются:

• влажность. При высокой влажности сыр покрывается плесенью, при низкой – засыхает;

• температура. Как при повышенной, так и при пониженной температуре разрушается структура сыра, что делает его несъедобным.

Для того чтобы сыр не испортился, его следует хранить в холодильнике при температуре 6–8 °С. В случае если морозилка находится внутри холодильника, не рекомендуется помещать рядом с ней сыр. Более всего для его хранения подходит нижняя полка холодильника.

Не следует держать сыр в посуде, накрытой крышкой, так как это может привести к появлению плесени. Наилучшим вариантом будет завернуть его в фольгу или пищевую пленку. Также для этой цели подойдет пергаментная бумага. Такой способ хранения предотвратит процесс испарения из сыра влаги и впитывания посторонних запахов.

Нередко сыр хранят в полиэтиленовом пакете. В таком случае вместе с ним туда нужно поместить несколько кусочков сахара-рафинада, что предотвратит появление плесени.

Для того чтобы к сыру, хранящемуся в холодильнике, вернулся присущий ему запах и вкус, его следует достать из холода за час до приема в пищу и оставить при комнатной температуре.

Сырную нарезку делают непосредственно перед тем, как подать ее к столу, чтобы продукт не заветривался.

Вообще же следует помнить о том, что условия хранения сыра во многом зависят от того, к какой категории относится тот или иной сорт.

Срок хранения твердых сыров в среднем составляет 9–10 дней, мягких – около трех дней. Спустя это время такие сыры засыхают, теряя вкусовые качества. Рассольные сорта сыров можно хранить в рассоле до трех месяцев. Если рассола нет, такие сыры кладут в полиэтиленовый пакет, тогда срок их хранения составляет не более двух недель.

В случае если кусок сыра стал сухим, его можно вымочить в молоке, что позволит вернуть его вкусовые качества. При

появлении на сыре небольшого количества плесени ее срезают с помощью ножа. Сыр в этом случае пригоден лишь для использования в качестве ингредиента горячих блюд. Большие объемы сыра целесообразно хранить в морозилке. После воздействия низких температур и дальнейшего оттаивания он станет крошащимся, однако не потеряет своих вкусовых качеств.

Прекрасно сохраняется сыр в вакуумной упаковке, а нарезанный ломтиками можно также держать в плотно закупоренной эмалированной либо стеклянной таре, куда следует положить несколько кубиков сахара-рафинада (он имеет способность впитывать лишнюю влагу).

Рассольные сыры

Такие рассольные сыры, как брынза, сулугуни, фета и др., лучше всего сохраняются в рассоле или сыворотке. После подобного хранения они нередко содержат слишком много соли. Чтобы сделать их менее солеными, можно вымочить их в молоке. Для этого сыр нарезают, выкладывают в емкость с молоком или кипятком и оставляют на 8–10 часов. Следует помнить о том, что не все сыры после вымачивания можно хранить. Так, сулугуни очень быстро портится, тогда как брынза прекрасно хранится в течение длительного времени. Чтобы продлить срок хранения сулугуни после вымачивания, его рекомендуется вновь поместить в герметично закрывающуюся емкость с рассолом. В таком виде срок хранения этого сыра увеличивается до трех месяцев.

Плавленый сыр

Плавленые сыры отличаются достаточно длительным сроком хранения (до 6–7 месяцев), поскольку их плавление происходит при высоких температурах. Хранят плавленые сыры в холодильнике, поместив в герметичную упаковку. У нормального плавленого сыра тесто должно быть равномерно окрашенным, а текстура – гладкой. Такой сыр не должен прилипать к зубам при надкусывании. После вскрытия герметичной упаковки плавленый сыр следует хранить в пластиковом контейнере либо завернутым в фольгу. Необходимо помнить о том, что такие сыры быстро портятся при перепаде температур.

Копченый сыр

Срок хранения копченых сыров достаточно велик. Так, колбасный копченый сыр может храниться в пленке около четырех месяцев. О непригодности употребления данного сыра в пищу говорят следующие признаки:

• влажная упаковка свидетельствует о неправильном хранении сыра;

• если по краям сырное тесто имеет белесый цвет, тогда как в середине остается желтым, значит, была нарушена технология его приготовления;

• если по краям сырное тесто темное, значит, сыр несвежий;

• если на поверхности сыра заметны разводы, значит, его не коптили, а обрабатывали жидким дымом.

Сыр чечил, произведенный в соответствии с технологией, отличается тем, что его волокна можно вдеть в иголку. При этом чечил должен быть упругим и сухим. Срок хранения этого копченого сыра составляет 75 дней.

Рецепты домашнего сыра

Приготовление заквасок и ферментов

В настоящее время сычужный фермент и закваски продаются в специализированных магазинах и аптеках. Однако при желании их можно сделать самостоятельно.

Сычужная закваска из желудков животных

Как известно, сычужный фермент используют для активизации процесса отделения белковых составляющих молока от сыворотки. Сычуг представляет собой сложное органическое соединение, в которое входят пепсин и химозин.

Чаще всего в сыроварении используют фермент, полученный из желудков телят, реже применяют желудки ягнят, козлят и кур.

При приготовлении сычужного фермента в домашних условиях следует помнить о том, что животные, желудки которых используются для выделения фермента, должны быть определенного возраста и до момента забоя питаться лишь молоком матери. Объясняется это тем, что в природе сычужный фермент вырабатывается в желудке молодых животных для того, чтобы переваривать материнское молоко.

Чтобы получить сычужный фермент самостоятельно, необходимо разрезать сычуг вдоль, затем промыть его в проточной воде, растянуть и высушить в таком виде. Правильно подготовленный сычуг напоминает пергамент.

Высушенный сычуг можно хранить в течение длительного времени завернутым в бумагу, в закрытой банке с доступом кислорода.

Для приготовления сычужной закваски необходимо взять кусочек сычуга (размером примерно 10 × 10 см), выложить его в трехлитровую банку, влить сыворотку, добавить примерно 150 г фасоли, 150 г риса, 120 г пшеницы, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, а также 1 свежее куриное яйцо вместе со скорлупой.

Далее банку следует оставить в теплом месте на 3 дня. Когда закваска будет готова, яйцо (скорлупа к этому времени декальцинируется) всплывет на поверхность. После этого белок и желток яйца можно перемешать и добавить в закваску.

Готовую закваску следует хранить в прохладном месте. Она очень долго не портится, а потому приготовленную в начале зимы закваску можно использовать весной.

Для сквашивания 10 л молока требуется 100 мл свежей сычужной закваски, которую предварительно следует процедить через свернутую в несколько слоев марлю. Следует помнить о

том, что со временем активность закваски ослабевает, поэтому после длительного хранения ее требуется больше.

Объем отлитой из трехлитровой банки закваски нужно немедленно восполнять свежей сывороткой, которую получают при производстве сычужных сыров. Также периодически следует вносить сахар и соль. Так, если было взято 250 мл закваски, в банку с оставшейся добавляют 1/2 ч. л. сахара и 1/4 ч. л. соли.

Качество закваски заметно улучшится, если при ее приготовлении вместо фасоли использовать русские бобы.

Закваска из куриных желудков

В желудках кур содержится пепсин, что позволяет использовать закваску на их основе в качестве заменителя сычужного фермента, произведенного из желудков животных.

При желании куриный пепсин можно приобрести в специализированных магазинах. Там он продается в виде сухого белого порошка, прекрасно растворяющегося в воде. Однако сычужную закваску на основе куриных желудков совсем несложно приготовить самостоятельно.

Для этого с куриных желудков снимают желтую пленку, промывают ее в проточной воде и высушивают. Затем пленки перемалывают с помощью кофемолки, получая пепсин.

Для приготовления закваски на 1 л молока берется 1/2 ч. л. фермента. Хранить его следует в закрытой стеклянной емкости в темном месте.

Растительный фермент из крапивы

Кроме сычужных ферментов животного происхождения, для свертывания молока при производстве сыров можно использовать растительные ферменты. Сыры, полученные с их участием, можно классифицировать как вегетарианские.

Часто в качестве сырья для создания растительной закваски используют крапиву. Для этого срезанные растения промывают в проточной воде, обсушивают и измельчают с помощью блендера до пастообразного состояния. После этого полученную массу нужно выложить в кастрюлю с водой (ее объем должен быть таким, чтобы паста могла подняться на поверхность, не касаясь дна), поставить на средний огонь, довести до кипения и сразу снять с огня.

Далее в отвар нужно добавить соль (из расчета 1 ст. л. на 1 л отвара), тщательно перемешать до полного растворения, накрыть кастрюлю крышкой и вновь довести до кипения на среднем огне.

После этого огонь необходимо убавить и варить крапиву еще в течение 20 минут.

Далее содержимое кастрюли нужно откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости в отдельную емкость, а затем вареную пасту из крапивы отжать руками.

Полученная жидкость является растительным ферментом, 750 мл которого хватает для свертывания 4 л молока.

Растительная закваска не теряет своих качеств в течение недели. Хранить ее нужно в холодильнике.

Мезофильная закваска

Закваски для сыра можно приобрести в специализированном магазине либо сделать в домашних условиях. Так, для получения мезофильной закваски сначала нужно подготовить стеклянную банку и крышку, простерилизовав их и охладив.

Далее в банку нужно налить непастеризованное обезжиренное молоко так, чтобы его уровень был на 5 см ниже края банки.

После этого банку следует закрыть крышкой, погрузить в емкость с водой таким образом, чтобы жидкость покрывала крышку, поставить емкость на огонь, довести воду до кипения и томить на слабом огне в течение 30 минут.

После этого в молоко нужно ввести мезофильную закваску, банку снова закрыть крышкой и взбалтывать до тех пор, пока порошок не растворится.

Далее банку с закваской нужно оставить на 18 часов в теплом месте с температурой 24 ˚С для созревания.

Готовая мезофильная закваска напоминает по своей консистенции пахту или йогурт. Ее можно хранить в холодильнике в течение двух недель.

Также закваску можно заморозить, разлив по предварительно простерилизованным формочкам и накрыв пищевой пленкой. В этом случае срок ее хранения увеличивается до трех месяцев.

Термофильная закваска

Процесс приготовления термофильной закваски аналогичен получению мезофильной закваски, но имеет ряд нюансов.

Сначала следует подготовить банку и крышку, простерилизовав их. В охлажденную банку налить непастеризованное обезжиренное молоко, отступив около 5 см от верхнего края банки.

Далее нужно закрыть банку крышкой, поместить в емкость с

водой так, чтобы она покрывала крышку, довести воду до кипения и томить на слабом огне в течение 30 минут.

После этого молоко необходимо охладить при комнатной температуре до 43 °С, всыпать 1/4 ч. л. термофильной закваски, закрыть банку крышкой и взбалтывать до тех пор, пока порошок не растворится. Затем банку вновь поместить в емкость с водой и поддерживать температуру 43 °С в течение 4–6 часов.

Готовая закваска по своей консистенции напоминает йогурт и хорошо отстает от стенок банки. Хранить ее можно в холодильнике в течение двух недель. Так же как и мезофильную закваску, ее можно расфасовать по стерильным формочкам и поместить в морозилку, что удлинит срок ее хранения до трех месяцев.

В некоторых случаях закваска может свернуться, что обычно происходит из-за присутствия остатков моющих средств на стенках банки либо из-за слишком низкой температуры хранения. И то и другое может привести к гибели бактерий закваски. О недостаточной стерильности посуды при приготовлении могут свидетельствовать появившиеся на поверхности закваски пузыри. Как в первом, так и во втором случае испорченную закваску использовать для изготовления сыра нельзя.

Приготовление сыров

В домашних условиях чаще всего производят рассольные сыры. Как известно, все сыры проходят стадию созревания, в течение которой сырная головка подсыхает. Внутри ее в это время происходят процессы расщепления или выделения разнообразных ферментов. В отличие от других сыров рассольные сорта созревают в жидкости, состав которой зависит от особенностей каждого конкретного сорта.

Адыгейский сыр

Кефир – 1 л, простокваша – 1 стакан, непастеризованное молоко – 4 л, соль по вкусу.

Кефир влить в эмалированную кастрюлю, нагревать на медленном огне до тех пор, пока не образуется творог. Откинуть творог на дуршлаг, сыворотку слить в отдельную кастрюлю, добавить простоквашу, перемешать и оставить на 2 дня в помещении с комнатной температурой для скисания. Молоко влить в кастрюлю, нагреть до 80 °С и соединить с сывороткой.

Перемешивать массу с помощью ложки на длинной ручке до тех пор, пока не образуются хлопья, а сыворотка не станет прозрачной с зеленоватым оттенком.

С помощью шумовки аккуратно переложить сырную массу в дуршлаг, сформовать головку сыра и оставить на 15 минут. Посолить сыр со всех сторон.

Адыгейский сыр в мультиварке

Непастеризованное молоко (3,5 %-ное) – 3 л, лимон – 100 г, зелень укропа – 20 г, очищенные грецкие орехи – 50 г, смесь из черного молотого перца, кориандра, белого молотого перца, куркумы, прованских трав и соли – 2 ч. л.

Влить молоко в чашу мультиварки, выбрать режим «Тушение» и довести до кипения. Добавить в молоко сок, выжатый из лимона, все перемешать, готовить в режиме «Подогрев» до полного свертывания.

Откинуть содержимое чаши на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Связать свободные концы марли, поместить сырную массу под гнет на 60 минут.

Снять с головки сыра марлю, обвалять в мелко нарубленном

укропе и грецких орехах, а также в смеси пряностей и соли.

Вновь туго замотать сырную голову в марлю и поместить под гнет еще на 60 минут.

Адыгейский сыр со сливочным маслом

Творог – 1 кг, непастеризованное молоко (3,2 %-ное) – 1 л, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., пищевая сода – 1 ч. л., соль – 1 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, выложить в него творог, варить 30 минут при постоянном помешивании. Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь. Теплую сырную массу выложить в кастрюлю или сотейник, добавить яйца, размягченное сливочное масло, соду и соль, тщательно перемешать. Поместить кастрюлю на огонь, варить массу при постоянном помешивании в течение 10 минут.

Переложить сырную массу в миску, смазанную маслом, разровнять, охладить, затем поместить на 2–3 часа в холодильник.

Альметте

Мягкий творог – 250 г, сливочное масло – 100 г, стеблевой сельдерей – 50 г, огурец – 100 г, зелень укропа и соль по вкусу.

Стебель сельдерея и огурец мелко нарезать. Творог смешать с размягченным сливочным маслом, добавить измельченные овощи, рубленый укроп и соль, взбить с помощью блендера.

Арагацкий сыр

Непастеризованное овечье молоко – 3 л, сычужный фермент – 1 мл, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 30–34 °С, ввести сычужный фермент, оставить в теплом помещении на 30 минут.

Образовавшийся сгусток измельчить до размера гороха, вымесить, нагреть до 40–42 °С за 15 минут.

Переложить сырную массу в форму и оставить для удаления лишней сыворотки на 4–6 часов.

Извлечь сырную массу из формы, завернуть в марлю, поместить обратно в форму и прессовать под небольшим давлением в течение двух часов.

Сырную головку обсушить, погрузить в емкость с 20 %-ным рассолом, выдерживать в течение пяти дней при температуре 12 ˚С.

Далее для созревания головку необходимо выдерживать в помещении с температурой 15–16 ˚С и влажностью воздуха 90 %. Лишь в этом случае образуется характерная для данного сорта слизь. Период созревания арагацкого сыра составляет 2 месяца.

Асьяго

Непастеризованное молоко – 6,5 л, термофильная ароматобразующая закваска (содержащая бактерии Lactobacillus helveticus) – по рецептуре, сычужный фермент – по рецептуре, кипяченая вода – 1 л, соль – 250 г.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 32 ˚С, ввести термофильную ароматобразующую закваску и оставить на 30 минут. Добавить сычужный фермент, перемешать и оставить еще на 45 минут.

После того как образуется сгусток, нарезать его кубиками со стороной 1 см и оставить еще на 10 минут.

Перемешивать массу в течение 15 минут при температуре 32 ˚С, затем нагреть до 41 ˚С за 25 минут при постоянном помешивании и мешать при данной температуре 15 минут.

Нагреть сырную массу до 48 ˚С за 15 минут, оставить при такой температуре на 20 минут, перемешивая каждые 5 минут.

Слить из кастрюли сыворотку, массу переложить в форму, выстеленную марлей, прессовать грузом 2,5 кг в течение 30 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, ткань поменять, положить головку обратно и прессовать ее грузом 5 кг в течение двух часов.

Убрать груз, оставить форму с сыром в помещении с комнатной температурой на 12 часов.

Вынуть сыр из формы, оставить его еще на 24 часа в помещении с комнатной температурой воздуха.

Приготовить рассол из соли и кипяченой воды, положить в него сыр и выдерживать в течение четырех часов. За это время головку один раз перевернуть.

Для высыхания убрать сыр в холодильник. Периодически его переворачивать. Период созревания такого сыра должен

составлять не менее одного месяца.

Белпер

Непастеризованное молоко – 3 л, хлорид кальция – 0,5 г, мезофильная ароматобразующая закваска – по вкусу, соль – 1 ч. л., чеснок – 2 зубчика, черный перец горошком – 2 ст. л., сычужный фермент.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, подогреть до температуры 30 °С, ввести мезофильную ароматобразующую закваску (в случае необходимости ее можно заменить 3 ст. л. пахты, сыворотки или сметаны).

Добавить в молоко сычужный фермент (его количество должно быть в 2 раза меньше указанного в инструкции).

Выдержать кастрюлю с молоком при комнатной температуре в течение 12–14 часов, затем откинуть ее содержимое на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Чеснок растолочь с солью, добавить в сырную массу. Черный перец горошком смолоть в кофемолке.

Сформовать из сырной массы шарики, размер которых должен быть чуть меньше размера мяча для игры в гольф, обвалять их в молотом перце и оставить сушиться при комнатной температуре на 2 часа.

Срок созревания такого сыра составляет не менее трех недель.

Березовый сыр

Непастеризованное молоко – 3 л, березовый квас – 600 мл, соль – 1 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 90 °С, постепенно при постоянном помешивании добавить березовый квас.

После того как молоко свернется, откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, сырную массу отжать, натереть солью и поместить в холодильник на 6 часов.

Готовый сыр хранить в прохладном месте или в холодильнике завернутым в пищевую пленку.

Бонжур

Творог – 150 г, пшеничная мука – 150 г, непастеризованное молоко – 1/2 стакана, сливочное масло – 25 г, яйцо – 1 шт., пищевая сода и куркума по вкусу.

Творог выложить в миску, добавить яйцо, соду и соль, пюрировать с помощью блендера. На сковороде или в сотейнике растопить сливочное масло, всыпать муку и готовить в течение 1 минуты при постоянном помешивании.

Влить в сковороду холодное молоко, добавить куркуму, варить на среднем огне, не переставая помешивать и не доводя до кипения, в течение двух минут.

Выложить в сковороду с приготовленной массой творог, варить на среднем огне при постоянном помешивании еще 3–4 минуты.

После того как масса станет тягучей, в сыр можно ввести любые наполнители. Готовый сыр переложить в миску, охладить и хранить в холодильнике.

Бри

Непастеризованное цельное молоко – 8 л, мезофильная закваска – 1/4 ч. л., порошок белой пенициллиновой плесени – 1/8 ч. л., хлористый кальций – 1/4 ч. л., сычужный фермент – 1/4 ч. л., соль крупного помола – 4 ч. л.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, поместить ее на водяную баню и нагреть при постоянном помешивании до 31 °С. Ввести мезофильную закваску и порошок плесени, оставить на 5 минут.

Перемешать свернувшееся молоко с помощью шумовки движениями вверх-вниз.

Развести хлористый кальций в 1/4 стакана воды, влить в свернувшееся молоко, снова перемешать.

Сычужный фермент развести в 1/4 стакана воды, добавить в молочную смесь, перемешать.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 1,5 часа.

Вставить в сырную массу лезвие сырного ножа под углом 30° и медленно поднять вверх. В случае если сгусток расколется, его можно резать. Если разлом небольшой и неровный, массу следует оставить еще на 5–10 минут.

Нарезать сгусток в кастрюле кубиками со стороной 2,5 см,

оставить на 5 минут, затем перемешать с помощью шумовки. Эта процедура должна занять около 10 минут (до тех пор, пока кубики творога не уменьшатся в размере, а их края не станут скругленными). Оставить массу на 15 минут.

Слить из кастрюли лишнюю сыворотку, оставив такое ее количество, чтобы она покрывала творожный слой. Переложить сырную массу в форму с отверстиями, выстеленную марлей, и оставить для избавления от лишней сыворотки на 2 часа.

Извлечь сыр из формы, перевернуть и оставить еще на 2 часа.

Поместить форму в контейнер, накрыть крышкой и выдерживать в помещении с комнатной температурой воздуха в течение 12 часов.

Головку вновь перевернуть и оставить еще на 2 часа.

Достать головку сыра из формы, посыпать с одной стороны солью, заменить марлю, вновь поместить сыр в форму, при этом перевернув его и посолив с другой стороны.

Снова поставить форму в контейнер, закрыть его крышкой и держать сыр до созревания в помещении, где температура воздуха составляет 10–13 ˚С, а влажность – 90 %.

Ежедневно головку необходимо переворачивать и удалять сыворотку из контейнера. Примерно через неделю на поверхности сыра должен появиться налет белой плесени, а через 12 дней головка должна быть покрыта ею полностью. Период созревания длится не менее четырех недель.

Срок хранения готового сыра бри в холодильнике составляет около шести недель.

Брынза в мультиварке

Непастеризованное молоко – 3 л, яйца – 3 шт., лимонный сок – 1 ст. л., соль – 2 ст. л., кипяченая вода – 2 стакана.

Молоко влить в чашу мультиварки, добавить лимонный сок, выбрать режим «Тушение» и выставить таймер на 10 минут.

Яйца взбить с помощью блендера, влить в свернувшееся молоко и готовить массу в режиме «Выпечка» в течение 20 минут.

Откинуть содержимое чаши на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Сырную массу поместить под гнет на 6–8 часов, затем нарезать пластинами, переложить в емкость с рассолом, приготовленным из кипяченой воды и соли, и оставить минимум на 3 часа.

Брынза из козьего молока

Непастеризованное козье молоко – 2 л, яйца – 6 шт., сметана (20 %-ная) – 500 г, сахар – 1 ст. л., соль – 1 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения на слабом огне при постоянном помешивании. Яйца взбить с сахаром и солью до образования пены, соединить со сметаной.

Влить сметанную массу в закипевшее молоко, не переставая его перемешивать, и держать на слабом огне еще 5–7 минут.

После того как в кастрюле образуется творожная масса и сыворотка, откинуть содержимое на дуршлаг, выстеленный марлей.

Как только сыворотка стечет, связать свободные концы марли и положить сгусток под гнет, оставив на 4–5 часов в теплом месте. После этого поместить брынзу в холодильник на 2–3 часа.

Брынза из коровьего молока

Непастеризованное коровье молоко – 3 л, столовый уксус (9 %-ный) – 3 ст. л., соль – 1 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, влить уксус, добавить соль.

Кипятить молоко в течение двух минут при постоянном помешивании. После того как оно свернется, откинуть массу на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Поместить сырную массу под гнет или пресс и оставить на 2 часа.

Брынза из овечьего молока

Непастеризованное овечье молоко – 5 л, сычужный порошок – 0,1 г, соль по вкусу.

Сычужный порошок смешать с равным количеством соли, всыпать в эмалированную емкость, влить 20 мл кипяченой воды, температура которой составляет 30–35 °С.

Влить сычужный раствор в молоко, подогретое до 30 °С, перемешать, накрыть емкость крышкой и оставить в теплом помещении до тех пор, пока не образуется сгусток. Выложить готовый сгусток в дуршлаг, выстеленный марлей, и дать

сыворотке стечь. Нарезать сгусток кубиками. Поместить сырную массу под гнет на 10–15 минут, затем разрезать крупные кубики на мелкие кусочки и снова поместить под гнет на такой же промежуток времени.

Сформовать головку брынзы, завернуть ее в марлю и держать под гнетом еще 20 минут. Охладить брынзу, поливая ее холодной водой, затем выложить в емкость с 20 %-ным рассолом из поваренной соли. После того как головка брынзы всплывет, посыпать ее верх солью.

Оставить сыр в рассоле на 12 часов, затем вынуть, снова посолить и хранить при температуре не выше 10 °С.

Брынза с лимонным соком

Непастеризованное молоко – 1 л, сметана – 3 ст. л., лимонный сок – 2 ст. л., кипяченая вода – 1/4 стакана, соль – 1 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, добавить сметану, перемешать. После того как молоко начнет сворачиваться, влить лимонный сок и снова перемешать.

Творожную массу откинуть на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, поместить сырную массу под гнет на 60 минут. После этого нарезать брынзу небольшими кусочками и поместить в емкость с рассолом, приготовленным из кипяченой воды и соли.

Брынза с яйцами

Непастеризованное молоко – 1 л, сметана – 200 г, яйца – 3 шт., соль – 2 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, всыпать соль.

Яйца разбить в миску, взбить со сметаной с помощью блендера, ввести смесь в кипящее молоко и варить при постоянном помешивании в течение 5 минут.

После сворачивания молока откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли и поместить сырную массу под гнет на 1 час.

Брюност

Свежая сыворотка – 1,5 л, сметана (30 %-ная) – 1 стакан.

Сыворотку, оставшуюся после приготовления сыра, влить в эмалированную кастрюлю, поставить на небольшой огонь и уварить до объема в 500 мл.

Добавить в сыворотку сметану, перемешать, варить до тех пор, пока не образуется сгусток.

Полученную массу перемешать, измельчить с помощью блендера, затем выложить в глубокую сковороду и прогревать в течение 3–5 минут при постоянном помешивании.

После того как из массы образуется ком, переложить его в форму для сыра и дать остыть.

Готовый сыр хранить в прохладном месте или в холодильнике завернутым в пищевую пленку.

Бутербродный сыр

Творог – 1 кг, непастеризованное молоко – 1 л, яйца – 2 шт., сметана (20 %-ная) – 1/2 стакана, соль – 2 ч. л.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, влить молоко, массу тщательно перемешать, довести до кипения, но не кипятить.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Творожную массу отжать, выложить в кастрюлю, добавить яйца, сметану и соль, тщательно перемешать руками.

Поставить кастрюлю на огонь и варить массу до тех пор, пока она не станет вязкой и однородной и не начнет отставать от стенок целым комком. Готовый сыр переложить на тарелку, охладить и хранить в холодильнике.

Валансе

Непастеризованное козье молоко – 4 л, порошок мезофильной закваски – 1/4 ч. л., порошок плесени Geotrichum candidum, порошок плесени Penicillium candidum, хлористый кальций – 1/8 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/8 ч. л., угольная пыль и соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 22 °С, всыпать мезофильную закваску и плесень обоих видов, оставить на 3 минуты, затем перемешать все с помощью шумовки.

Сычужный фермент развести в 50 мл воды, ввести в молоко вместе с разведенным в такой же пропорции хлористым кальцием. Молоко еще раз перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить при комнатной температуре на 18 часов.

После того как образуется сгусток, удалить сыворотку так, чтобы оставшаяся едва покрывала творожную массу.

С помощью шумовки переложить сгусток в форму, срезая его пластами. Накрыть форму полотенцем и оставить сыр на 48 часов для созревания при комнатной температуре. За это время следует периодически выливать сыворотку, накопившуюся в поддоне.

Выстелить контейнер для созревания несколькими слоями бумажных салфеток, на них поместить циновку. Головку сыра посыпать солью, а затем пылью древесного угля.

Поместить головку в контейнер для созревания, накрыть крышкой и оставить на 24 часа при комнатной температуре.

По истечении указанного времени извлечь сыр из контейнера, убрать салфетки, заменив их дренажным ковриком, на него поместить сыр, накрыть контейнер крышкой и оставить валансе созревать в помещении при 8 °С на 10 дней.

Готовый сыр можно хранить в течение двух месяцев в холодильнике завернутым в двухслойную бумагу.

Гауда

Непастеризованное молоко – 7 л, сычужный фермент – по рецептуре, ароматобразующая мезофильная закваска – по рецептуре, кипяченая вода – 2,5 л, соль – 250 г.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 32 °С, ввести мезофильную ароматобразующую закваску (вместо нее можно использовать пахту, сыворотку или сметану из расчета 7 ст. л. на 7 л молока) и оставить на 30 минут в теплом месте.

Ввести в молоко сычужный фермент и оставить до образования сгустка. Нарезать сгусток кубиками со стороной 10 мм и оставить еще на 10 минут. Поместить кастрюлю на водяную баню, кубики перемешать, подогреть до 34 °С за 10 минут и оставить кастрюлю в теплом месте еще на 10 минут.

Слить из кастрюли 2,5 л сыворотки, влить 1,25 л кипяченой воды, температура которой составляет 55 °С, и 1,25 л кипяченой воды температурой 56 °С, оставить кастрюлю еще на 10 минут.

Слить из кастрюли жидкость, оставив объем, прикрывающий сырное зерно. Поместить в кастрюлю круг, диаметр которого должен быть чуть меньше диаметра кастрюли, на него положить

гнет (данная процедура называется прессованием под сывороткой). Оставить сырную массу под гнетом на 30 минут.

Выложить сырную массу в форму с поршнем, выстеленную марлей, накрыть поршнем и прессовать под весом 2,5 кг в течение 30 минут.

Вынуть сыр из формы, перевернуть, сменить марлю. Вернуть его в форму и прессовать весом 5 кг в течение 30 минут.

Вынуть сыр из формы, сменить марлю, не переворачивая, вернуть его на место и прессовать прежним весом в течение 18–24 часов.

Из кипяченой воды и соли приготовить рассол, выложить в него сыр и поместить в холодильник на 6 часов.

Достать сыр из рассола, поместить в холодильник. Переворачивать его 2 раза в день до тех пор, пока головка равномерно не обсохнет.

Период созревания такого сыра составляет не менее восьми недель. Перед его началом головку нужно покрыть парафином либо поместить в вакуумный пакет.

Домашний мягкий сыр с укропом

Непастеризованное молоко (3,2 %-ное) – 1 л, сливочное масло – 2 ст. л., яблочный уксус – 2 ст. л., измельченная сушеная зелень укропа – 1 ч. л., соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю и довести почти до кипения. Всыпать в него соль, добавить укроп, уксус и сливочное масло, перемешать. После того как молоко свернется, откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли и поместить творожную массу под гнет на 45 минут.

Домашний сыр с зеленым луком и тмином

Непастеризованное молоко – 1 л, сметана (20 %-ная) – 200 г, яйца – 3 шт., соевый соус – 3 ст. л., зеленый лук – 20 г, тмин – 1/2 ч. л.

Сметану смешать с яйцами и соевым соусом, взбить с помощью блендера. Зеленый лук мелко нашинковать.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, постепенно ввести приготовленную ранее смесь и варить

на слабом огне до тех пор, пока молоко не свернется. Добавить лук и тмин.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать стечь сыворотке, связать свободные концы марли, положить сырную массу под гнет и поместить в холодильник на 12 часов.

Домашний сыр с зеленью и маслинами

Непастеризованное молоко – 1 л, мягкий творог – 1 кг, яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, маслины без косточек – 100 г, зелень петрушки и укропа – 40 г, растительное масло – 10 мл, пищевая сода – 1 ч. л., соль – 1 ч. л.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, влить туда же молоко, перемешать, довести до кипения на среднем огне и оставить на 5 минут для отделения сыворотки. Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Творожную массу поместить в холодильник на 40 минут.

Размягченное сливочное масло взбить с яйцами с помощью блендера, добавить соду, соль, рубленую зелень укропа и петрушки, мелко нарезанные маслины и перемешать.

Выложить полученную массу в сотейник и прогревать на слабом огне до тех пор, пока она не станет однородной, не доводя до кипения.

Достать из холодильника творожную массу, выложить в миску, размять, смешать с массой из сотейника, поместить все на водяную баню, нагревать при постоянном помешивании, пока масса не расплавится.

Переложить сырную массу в форму, застеленную пищевой пленкой и смазанную растительным маслом, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 24 часа.

Домашний сыр с чесноком и зеленью

Непастеризованное молоко – 2 л, сметана (20 %-ная) – 400 г, яйца – 6 шт., зелень укропа – 30 г, чеснок – 3 зубчика, соль – 2 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и держать на огне в течение 5 минут.

Сметану взбить с яйцами и солью с помощью блендера,

чеснок пропустить через чеснокодавилку, укроп нарубить.

В кипящее молоко добавить сметанную массу, укроп и чеснок, варить на среднем огне до тех пор, пока молоко не свернется.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать стечь сыворотке, сформовать творожную массу в виде шара, охладить, поместить под гнет и убрать на холод на 2 часа.

Домашний твердый сыр

Творог – 1 кг, непастеризованное молоко – 1 л, сливочное масло – 100 г, соль – 1 ч. л., пищевая сода – 1/2 ч. л., куркума молотая – 1/4 ч. л., карри – 1/4 ч. л., молотый черный перец – 1/3 ч. л., асафетида по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить творог, вновь довести до кипения и сразу же снять с огня.

Содержимое кастрюли откинуть на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, связать свободные концы марли и отжать творожный сгусток.

Сливочное масло растопить в сотейнике, добавить творожную массу, обжаривать в течение 1–2 минут при постоянном помешивании, затем добавить соль, соду и специи.

Переложить горячую творожную массу в форму и охладить.

Дор блю

Непастеризованное молоко – 4 л, покупной сыр дор блю – 50 г, сметана или кислое молоко – 1,5 стакана, сычужный фермент (ацидин-пепсин или абомин) – по рецептуре, соль по вкусу.

С покупного кусочка сыра дор блю снять плесень, добавить ее в стакан, наполовину наполненный молоком комнатной температуры, перемешать и оставить на 60 минут.

Основную часть молока влить в эмалированную кастрюлю, добавить молоко с плесенью, нагреть до 28–32 °С, ввести небольшими порциями сметану или кислое молоко комнатной температуры, перемешать и оставить на 5 минут.

Развести порошок сычужного фермента в 50 мл воды, перемешать до полного растворения, влить в кастрюлю с молоком, снова перемешать. Закрыть кастрюлю крышкой и

оставить в теплом месте на 90 минут.

Образовавшийся сгусток должен напоминать по своей консистенции желе. Если при надавливании выделяется сыворотка молочного цвета, нужно оставить молоко еще на 20 минут. Готовый сгусток с трудом продавливается, а сыворотка, выделяющаяся из него при этом, должна быть прозрачной, желтоватого цвета.

Разрезать сгусток на мелкие кусочки, не вынимая из кастрюли, перемешать деревянной ложкой и оставить на 20 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь и переложить творожную массу в форму с отверстиями. Поместить форму на поддон и оставить сыр для самопрессования на 60 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть и положить обратно. Весь процесс самопрессования занимает 12 часов, в течение которых сыр необходимо перевернуть 4 раза, сливая при этом сыворотку из поддона.

После этого сыр извлечь из формы, натереть солью и оставить сохнуть на открытом воздухе при комнатной температуре на 12 часов.

Снять с купленного в магазине кусочка сыра дор блю еще порцию плесени, развести ее в половине стакана теплого молока, перемешать и оставить на 60 минут.

Часто наколоть головку сыра стерильной спицей со всех сторон, кроме низа, влить в отверстия с помощью шприца молоко с плесенью.

Поместить сыр в форму с отверстиями, а ее, в свою очередь, в контейнер, который следует накрыть крышкой. Оставить сыр для созревания в темном месте. Происходит этот процесс при комнатной температуре. Через 7 дней головка сыра должна быть покрыта налетом голубой плесени. Каждые 2 дня ее нужно переворачивать, пользуясь стерильными перчатками. После того как в головке полностью прорастет плесень, завернуть сыр в пергамент и убрать в холодильник еще на 7 дней.

Драй Джек

Непастеризованное молоко – 6 л, смесь мезофильной и термофильной закваски – по рецептуре, сычужный фермент – по рецептуре, соль – 2 ст. л., порошок какао – 2 ст. л., кофе мелкого помола – 1 ч. л., молотый черный перец – 1 ч. л., оливковое масло – 1/5 стакана, вода, подогретая до 15 °С, – 3 л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 32 °С, ввести термофильную и мезофильную закваски (их можно заменить натуральным йогуртом или сметаной из расчета 3 ст. л. на 6 л молока), оставить на 30 минут в теплом месте.

Ввести в молоко сычужный фермент и оставить до образования сгустка. Нарезать сгусток кубиками, оставить еще на 5 минут.

С помощью венчика разбить творожную массу на мелкие кусочки и оставить еще на 5 минут.

Нагреть сырную массу до 39 °С при постоянном медленном помешивании. Процесс нагревания должен длиться около 45 минут. При более быстром проведении процедуры сырное зерно не успеет отдать влагу и сыр получится мокрым.

Слить из кастрюли половину объема сыворотки. Оставшаяся должна покрывать зерно.

При постоянном помешивании постепенно влить в кастрюлю холодную воду таким образом, чтобы температура содержимого кастрюли опустилась до 30 °С. Продолжать перемешивать массу при этой температуре еще 15 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Добавить в сырную массу соль, тщательно перемешать и сформовать шар.

Завязать свободные концы марли, поместить сырную массу под пресс (2,5 кг) на 2 часа. Затем увеличить вес до 5 кг и оставить массу еще на 8–12 часов.

Полученную сырную головку поместить в холодильник на 3–4 дня и периодически переворачивать.

Порошок какао смешать с молотым перцем и кофе, влить оливковое масло, массу перемешать, нанести на головку сыра. Повторить процедуру через 2–3 дня.

Созревание такого сыра должно продолжаться не менее одного года.

Имеретинский сыр

Непастеризованное цельное молоко – 5 л, микробиальный реннин – 0,05 г, мезофильная закваска – 0,05 г, сахар – 1 ст. л., соль – 1 ст. л., вода – 1 л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 35 °С, добавить мезофильную закваску, перемешивать круговыми движениями в течение 5 минут.

Оставить кастрюлю с молоком на 30 минут в теплом месте.

Растворить микробиальный реннин в небольшом количестве

холодной воды, ввести в молоко, мешать круговыми движениями в течение 2 минут, затем оставить на 45–60 минут для образования сгустка.

Не вынимая из кастрюли, нарезать сгусток кубиками со стороной 3 см, оставить на 10 минут, для того чтобы сырные кубики опустились на дно кастрюли.

Переложить сырную массу в форму с отверстиями, разровнять поверхность и оставить для самопрессования на 12 часов. За это время сыр необходимо перевернуть несколько раз. Через 4–5 часов после начала процесса самопрессования сыр посолить.

Из соли, сахара и воды приготовить рассол. Выложить в емкость с рассолом сыр, накрыть крышкой и оставить на 3–4 дня в помещении с комнатной температурой.

Камамбер

Цельное молоко – 4 л, мезофильная закваска – по инструкции, культура Penicillium candidum – по инструкции, культура Geotrichum candidum – по инструкции, хлористый кальций – 1/8 ч. л., сычужный фермент – 1/4 ч. л., соль – 2 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 30 °С, ввести мезофильную закваску и культуру плесени обоих видов, оставить на 2 минуты, затем перемешать движениями вверх-вниз.

Хлористый кальций растворить в 50 мл холодной воды, добавить в молоко вместе с растворенным в 50 мл воды сычужным ферментом, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 1,5 часа.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 2,5 см, оставить на 5 минут для осаждения, затем медленно перемешивать массу в течение 10 минут.

Переложить часть сырной массы в форму для камамбера, поместить в контейнер для стекания жидкости с решеткой, выстеленный дренажным ковриком, и оставить на 20 минут.

После того как содержимое формы осядет, добавить оставшуюся сырную массу и оставить для самопрессования на 2 часа.

Когда сыр уплотнится, накрыть форму двумя дренажными ковриками и решеткой, быстро перевернуть. Процедуру переворачивания проводить каждые 30 минут в течение

следующих 3 часов.

Полученную сырную головку оставить в форме на 10 часов, затем извлечь из формы, посолить и оставить на дренажном коврике на 2 часа для высыхания.

Для созревания выложить сыр в контейнер, выстеленный бумажными салфетками и дренажным ковриком. Контейнер плотно закрыть и убрать в холодильник на 14 дней. Переворачивать сырную головку ежедневно, что позволит плесени равномерно развиваться.

Извлечь сыр из контейнера, завернуть в бумагу, выложить обратно в контейнер, оставить еще на 7 дней. Сыр камамбер можно хранить завернутым в бумагу в холодильнике в течение 14 дней.

Канестрато

Пастеризованное цельное молоко – 6 л, термофильная ароматобразующая закваска, содержащая болгарскую палочку, – по инструкции, мезофильная неароматобразующая закваска – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, сычужный фермент – по инструкции, соль – 250 г, вода – 1 л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, ввести хлористый кальций, растворенный в холодной воде, и смесь мезофильной и термофильной заквасок (в случае необходимости их можно заменить 3 ст. л. йогурта или сметаны), оставить на 30 минут.

Добавить в молоко сычужный фермент и оставить на 45 минут для образования сгустка.

Проверить сгусток на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 2 см и оставить еще на 5 минут для осаждения.

Разбить кубики с помощью венчика, оставить еще на 5 минут.

Нагреть сырную массу до 49 °С за 40 минут при постоянном медленном помешивании. Затем слить из кастрюли 1/3 часть сыворотки и продолжать помешивать еще в течение 20 минут.

Оставить сырную массу на 20 минут для осаждения зерна, затем выложить ее в дуршлаг, выстеленный марлей. Дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, оставить для процесса самопрессования либо поместить под небольшой груз.

Через 20 минут сыр перевернуть. Сцеженную сыворотку влить в кастрюлю, подогреть до 70 °С. Погрузить в сыворотку сырную

головку в корзине, оставить на 60 минут.

Вынуть корзину с сыром из кастрюли с сывороткой, оставить на 30–40 часов в помещении с комнатной температурой воздуха.

Из соли и воды приготовить рассол. Извлечь сыр из корзины, поместить в емкость с рассолом, оставить на 12 часов. Через 6 часов после начала процедуры сырную головку перевернуть.

Период созревания канестрато составляет от 4 до 12 месяцев.

Карфилли

Пастеризованное цельное молоко – 5 л, мезофильная закваска – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, сычужный фермент – по инструкции, соль – 2 ст. л., оливковое масло – 40 мл.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, ввести мезофильную закваску (ее при желании можно заменить 5 ст. л. пахты или сыворотки) и хлористый кальций, растворенный в холодной воде. Оставить молоко на 30 минут, затем добавить сычужный фермент.

Оставить молоко для образования сгустка на 40–60 минут, после чего проверить его на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 5 мм. Оставить еще на 10 минут для оседания сырной массы.

Поместить кастрюлю с сырной массой на водяную баню, нагреть до 32 °С и поддерживать такую температуру в течение 60 минут. На протяжении этого времени сырную массу необходимо постоянно мешать – сначала легко, затем активно. Оставить ее на 10 минут для осаждения.

После этого следует провести процесс чеддеризации: сырную массу переложить в кастрюлю с толстым дном, оставив место для оттока сыворотки.

Кастрюлю поставить на водяную баню под углом, закрыть крышкой. Поддерживая температуру 32 °С, сливать выступающую сыворотку, не давая ей соприкасаться с сырной массой.

Через 30 минут разрезать сыр пополам, поместить половинки друг на друга, снова поместить в кастрюлю на водяной бане и продолжить сливать выделяющуюся сыворотку.

Через 30 минут сырная масса должна напоминать по консистенции резину. Измельчить ее руками, выложить обратно в кастрюлю на водяной бане, посыпать солью, тщательно перемешать. Повторить процедуру посола.

Выложить сырную массу в форму, выстеленную марлей, прессовать под грузом в 5 кг в течение 30 минут. После этого сыр

аккуратно перевернуть, марлю сменить, прессовать под грузом в 10 кг в течение 60 минут.

Снова перевернуть сыр, опять сменить марлю. Прессовать его под грузом в 15 кг около 20 часов.

Извлечь сырную головку из-под пресса, подрезать приливы, поместить в холодильник.

Переворачивать сыр 2 раза в день. После того как он просохнет, смазать его оливковым маслом. Выдерживать сыр в холодильнике еще 3 недели.

Качокавалло

Непастеризованное козье молоко – 3,5 л, смесь термофильной и мезофильной заквасок – 5 г, хлористый кальций – 0,4 мл, пепсин – 0,6 мл, соль – 2 ст. л., растительное масло – 40 мл.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, нагреть на водяной бане до температуры 38–39 °С, ввести смесь мезофильной и термофильной заквасок, оставить на 3 минуты, перемешать весь объем молока с помощью шумовки движениями вверх-вниз.

Добавить в молоко пепсин и хлористый кальций, снова тщательно перемешать, оставить на 45 минут, поддерживая температуру 38–39 °С.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, удалить из кастрюли часть сыворотки так, чтобы оставшаяся слегка покрывала сырную массу.

Не извлекая сгусток из кастрюли, мелко его нарезать, перемешать, оставить на 10 минут для осаждения.

Слить практически всю сыворотку, оставить сырное зерно при температуре 38–39 °С на 60 минут, перемешивая его каждые 10 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, сырную массу переложить обратно в кастрюлю и оставить при температуре 38–39 °С на 90 минут.

Нарезать сырную массу кубиками, не вынимая из кастрюли, залить водой, температура которой составляет 85 °С, оставить на 2 минуты, затем вымесить для образования пластичного сгустка.

Полученную массу вытянуть в ленту, смотать ее в рулон, сформовать шар и погрузить в емкость с холодной водой. Выложить сыр в рассол на 6–8 часов, затем обсушить и подвесить для просушки на 24 часа.

Обсохший сыр поместить на 14 дней в холодильник для

созревания. Готовый сыр смазать оливковым маслом.

Качотта

Молоко – 4 л, сычужный фермент – по инструкции, хлористый кальций – 5 г, вода – 1 л, соль – 250 г.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 35 °С, ввести сычужный фермент, добавить 1 г хлористого кальция, перемешать.

Поместить кастрюлю с молоком на водяную баню, выдержать 30 минут при температуре 35 °С.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 2–3 см.

Нагреть содержимое кастрюли на водяной бане до 45 °С, оставить при такой температуре на 15 минут при постоянном помешивании.

Переложить сырную массу в форму с отверстиями, оставить на 30 минут при температуре 50 °С и при повышенной влажности воздуха.

Перевернуть головку сыра, вновь оставить для самопрессования на 2 часа.

В дальнейшем выдерживать сыр при комнатной температуре до тех пор, пока не перестанет отделяться сыворотка.

Для приготовления рассола растворить в воде соль и оставшийся хлористый кальций. Выложить сыр в емкость с рассолом. Поверхность сыра посыпать солью.

Период созревания молодого сыра качотта составляет 24 часа. Для получения зрелого сыра его следует оставить в рассоле на 10 дней. После этого головку нужно перенести в помещение с температурой 13–18 °С либо убрать в холодильник на 10 дней.

Для того чтобы на головке сыра не образовалась плесень, ее необходимо периодически протирать чистым куском ткани, смоченным в рассоле.

Срок хранения готового сыра качотта в прохладном месте или в холодильнике составляет 2 месяца.

Кесо фреско

Пастеризованное цельное молоко – 5 л, мезофильная закваска – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, сычужный фермент – по инструкции, соль – 3 ст. л., оливковое масло – 3 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, ввести хлористый кальций, растворенный в воде, и мезофильную закваску (при желании ее можно заменить 5 ст. л. сыворотки либо сметаны), оставить на 30 минут.

Добавить в молоко сычужный фермент, оставить на 45 минут. После образования сгустка проверить его на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, аккуратно нарезать кубиками со стороной 5 мм и оставить на 10 минут.

За 20 минут подогреть содержимое кастрюли до 35 °С, поддерживая данную температуру, перемешивать в течение 10 минут, до тех пор, пока сырное зерно не осядет на дно кастрюли.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Посыпать его солью в 2–3 приема при периодическом перемешивании.

Переложить сырную массу в форму, выстеленную марлей, прессовать под грузом в 5 кг в течение 30 минут. После этого сыр аккуратно перевернуть, марлю сменить, прессовать под грузом в 10 кг в течение 60 минут.

Снова перевернуть сыр, опять сменить марлю, прессовать под грузом в 15 кг в течение 12–18 часов.

Извлечь головку из-под пресса, подрезать приливы, поместить сыр в холодильник. Переворачивать его 2 раза в день до тех пор, пока он равномерно не просохнет. После этого покрыть сырную головку оливковым маслом.

Коротинский сыр

Непастеризованное цельное молоко – 5 л, кефир – 70 мл, сычужный фермент – 1 г, соль – 200 г (на 1,5 л воды), вяленые помидоры – 100 г, зелень укропа и петрушки – 20 г, вода – 1,5 л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, медленно нагреть до 37–40 °С. Добавить в него сычужный фермент, влить кефир, всыпать рубленую зелень укропа и петрушки и мелко нарезанные вяленые помидоры. Массу тщательно перемешивать в течение 60 секунд.

Оставить кастрюлю в теплом месте на 30–40 минут. После того как образуется сгусток, нарезать его, не вынимая из кастрюли, на квадраты со стороной 1–2 см, и оставить еще на 30 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Творожную массу оставить в помещении с комнатной температурой на 24 часа.

Через 2 часа после начала процесса аккуратно вынуть сыр из дуршлага, перевернуть, положить обратно. Повторять манипуляцию каждые 1,5 часа в первые 12 часов и каждые 3 часа в течение оставшихся 12 часов.

Приготовить рассол, растворив соль в воде. Через 24 часа выложить в емкость с рассолом сыр и оставить на 12 часов, не забывая переворачивать головку каждые 1,5 часа.

По истечении указанного времени выложить сыр на решетку, дать обсохнуть, затем убрать в холодильник.

Котсуолд

Молоко – 7,5 л, репчатый сушеный лук – 2 ч. л., сушеный шнитт-лук – 2 ч. л., вода – 1/2 стакана, термофильная закваска – 4 ст. л., сычужный фермент – 1/2 ч. л., аннато – 4 капли.

Сушеные репчатый лук и шнитт-лук отварить в 1/2 стакана воды. Слить отвар в миску, лук выложить отдельно.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, добавить луковый отвар, нагреть на водяной бане до температуры 32 °С, ввести термофильную закваску, оставить на 2 минуты, затем тщательно перемешать.

Кастрюлю накрыть крышкой, оставить на 45 минут, поддерживая температуру 32 °С.

Ввести в молоко сычужный фермент и растворенные в 1/4 стакана воды капли аннато, перемешивать движениями вверх-вниз в течение 1 минуты. Оставить кастрюлю на 45 минут, поддерживая температуру 32 °С.

После образования сгустка проверить его на чистый излом, затем, не вынимая его из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 0,5 см.

Перемешивать сырную массу в течение 20 минут при температуре 32 °С.

Нагреть содержимое кастрюли до 40 °С за 40 минут при постоянном помешивании, добавив в нее лук. Оставить при такой температуре на 5 минут, затем откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Переложить сгусток в форму, выстеленную марлей, поместить под груз весом 3–4,5 кг на 15 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, поменять марлю, поместить под груз весом 5–9 кг на 15 минут.

Опять извлечь сыр из формы, перевернуть, поменять марлю, поместить под груз весом 20 кг на 24 часа.

После этого вынуть сырную головку из формы, оставить сушиться на воздухе при комнатной температуре в течение 2–5 дней.

После того как сыр станет на ощупь сухим, протереть его рассолом и отправить дозревать в помещение с температурой 12–13 °С и влажностью воздуха 80–85 % на 1–3 месяца. Во время созревания сыр следует переворачивать ежедневно.

Крем-сыр

Кефир – 500 мл, ряженка – 500 мл, йогурт – 250 г, лимонный сок – 100 мл.

Кефир соединить с ряженкой и йогуртом, аккуратно перемешать, влить лимонный сок и снова перемешать.

После того как масса свернется, откинуть ее на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, затем вместе с поддоном убрать дуршлаг в холодильник на 36 часов.

Кроттен

Козье молоко – 4 л, мезофильная закваска – 1,25 г, порошок плесени Geotrichum candidum – 0,15 г, жидкий сычужный фермент – 0,6 мл, хлористый кальций – 1/8 ч. л., соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 22 °С при постоянном помешивании.

Ввести в подготовленное молоко мезофильную закваску и порошок плесени, оставить на 3 минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки движениями вверх-вниз.

Растворить хлористый кальций в 50 мл холодной воды, влить раствор в кастрюлю с молоком, добавить сычужный фермент, также разведенный в 50 мл холодной воды. Перемешать объем молока плавными движениями с помощью шумовки, накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 20 часов при комнатной температуре.

После образования сгустка проверить его на чистый излом, вычерпать из кастрюли сыворотку, так чтобы оставшаяся слегка покрывала сгусток.

Часть сырной массы переложить пластами в формы с помощью шумовки, оставить на 20 минут для самопрессования, затем выложить оставшуюся массу.

Накрыть формы полотенцем, оставить для самопрессования на 48 часов при комнатной температуре. Через 24 часа после начала процесса перевернуть формы.

Извлечь сыр из форм, посыпать солью со всех сторон, накрыть полотенцем, оставить на дренажном столе на 24 часа.

Выложить сыр в большой контейнер, выстеленный бумажными салфетками и дренажным ковриком, закрыть крышкой, оставить при температуре 8–10 ˚С на 14 дней. Если на крышке появится конденсат, удалить его с помощью бумажных салфеток. При соблюдении технологии корочка сыра должна сморщиться, а затем на ней появится налет белой плесени.

Спустя 2 недели поместить контейнер с сыром в холодильник. Хранить кроттен можно в течение 5 недель при температуре 4–5 ˚С.

Куэзо

Цельное коровье молоко – 4 л, яблочный уксус – 80 мл, соль – 3 ст. л.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, нагреть до 85 ˚С, добавить соль и уксус. Помешивать до тех пор, пока молоко полностью не свернется.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, сырную массу поместить под гнет на 3 часа.

Лимбургер

Пастеризованное цельное молоко – 3 л, мезофильная закваска – 37,5 мл, сухая бактериальная культура Brevibacterium linens, сухая культура плесени Geotrichum candidum, хлористый кальций – 1 г, сычужный фермент – по инструкции, сыворотка и соль по вкусу.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, подогреть его на водяной бане до 32 ˚С, добавить мезофильную закваску и культуру плесени, перемешивать в течение 2 минут.

Сычужный фермент развести в холодной воде, добавить в молоко вместе с хлористым кальцием, перемешать, оставить на 10 минут, размешать движениями вверх-вниз и оставить до образования сгустка.

Проверить сгусток на чистый излом, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 1,5 см и оставить

на 10 минут для оседания.

Аккуратно перемешивать сырную массу, не забывая поддерживать температуру 32 °С, в течение 50 минут, затем оставить на 10 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь в отдельную емкость.

Сырную массу наломать кусками руками, выложить в квадратную форму, выстеленную марлей. Через час сыр перевернуть, марлю сменить, поместить под пресс с грузом в 2 кг.

Спустя 2 часа снова перевернуть сыр, сменить марлю, вновь поместить под пресс с грузом 2 кг.

Через 4 часа извлечь сыр из формы, выложить в емкость с рассолом, приготовленным из сыворотки с солью, и оставить на 2 часа.

Поместить сыр в емкость без крышки, поставить в холодильник на 12 часов для высыхания. Спустя 6 часов сырную головку перевернуть.

Оставить сыр для созревания в прохладном помещении на 14 дней. Каждый день переворачивать его. Пока корка сыра липнет к рукам, ее следует ежедневно обмывать рассолом с добавлением хлористого кальция и уксуса. Когда на корке появится красный налет плесени, обмывания прекратить. После появления плесени сыр выдерживать еще в течение 9 недель.

Маасдам

Козье молоко – 16 л, термофильная закваска – 1/2 ч. л., порошок пропионовокислых бактерий – 1/8 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/2 ч. л., раствор хлористого кальция – 3/4 ч. л., соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 33 °С при постоянном помешивании, ввести термофильную закваску и порошок пропионовокислых бактерий, оставить на 3 минуты, затем перемешать с помощью большой шумовки.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 30 минут, после этого влить раствор хлористого кальция и разведенный в воде сычужный фермент, перемешать, вновь накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 40 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, при необходимости дать постоять еще 10–15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать кусочками величиной с горох, мешать сырную массу в течение 20 минут, после чего оставить на 10 минут для осаждения.

Вычерпать из кастрюли 30 % сыворотки и влить такой же объем воды, температура которой должна составлять 60 ˚С. При постоянном помешивании нагреть массу до 42 ˚С за 30 минут, затем оставить на 10 минут для осаждения сырного зерна.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, также выстеленную марлей, разровнять, поместить под пресс с грузом в 3 кг на 30 минут.

Извлечь сыр из формы, сменить марлю, положить его обратно в форму, прессовать под грузом в 6,5 кг в течение 8 часов.

Снова достать сыр, поместить в емкость с 18 %-ным рассолом на 12 часов. Через 6 часов после начала процесса сырную головку перевернуть.

Извлечь сыр из емкости с рассолом, выложить на решетку, оставить сохнуть на 2–3 дня при комнатной температуре, переворачивая головку 2 раза в день.

Нанести на сырную головку 2 слоя воска, отправить для созревания в помещении с температурой 10 ˚С на 14 дней.

Затем перенести сыр в помещение с температурой воздуха 18 ˚С, оставить на 6 недель, переворачивая головку 2 раза в неделю.

Хранить сыр маасдам можно в течение одного года при температуре 8–10 ˚С.

Маскарпоне со сметаной

Сметана (20 %-ная) – 800 г, молоко – 200 мл, лимонный сок – 2 ч. л.

Сметану выложить в кастрюлю, влить молоко, мешать до тех пор, пока масса не станет однородной.

Поставить кастрюлю на огонь, нагреть ее содержимое до температуры 70–75 ˚С при постоянном помешивании, затем влить лимонный сок.

После того как масса свернется, оставить кастрюлю в тепле на 5–7 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Через 1 час массу хорошо отжать и хранить в емкости с крышкой в холодильнике.

Маскарпоне с творогом

Творог (18 %-ный) – 200 г, сливки (33 %-ные) – 3/4 стакана.

Творог пюрировать с помощью блендера или протереть через мелкое сито.

Влить в творог сливки. Взбить с помощью миксера или блендера на маленькой скорости.

Монтерей Джек

Пастеризованное молоко – 7,5 л, мезофильная закваска – 1/2 ч. л., сычужный фермент – по инструкции, соль – 1 ст. л., растительное масло – 40 мл.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть на водяной бане до 32 ˚С при постоянном помешивании, ввести мезофильную закваску, оставить на 2 минуты, затем перемешать движениями вверх-вниз.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 45 минут, ввести сычужный фермент, тщательно перемешать с помощью шумовки, накрыть крышкой и оставить при температуре 32 ˚С на 40 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 0,5 см, оставить на 40 минут при температуре 32 ˚С. Затем в течение 30 минут нагреть содержимое кастрюли до 38 ˚С при периодическом перемешивании, оставить при данной температуре на 30 минут.

Вычерпать из кастрюли лишнюю сыворотку таким образом, чтобы оставшаяся слегка покрывала сырное зерно, держать при температуре 38 ˚С 30 минут, перемешивая каждые 5 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, посыпать солью, перемешать руками, дать стечь сыворотке, переложить в форму, также выстеленную марлей.

Поместить сырную массу под груз весом 2 кг на 15 минут, затем перевернуть сыр, сменить марлю и поместить под пресс весом 5–9 кг на 12 часов.

Извлечь сыр из формы, снять марлю, сушить его на воздухе при комнатной температуре в течение 2–3 дней, переворачивая сыр каждые 6 часов.

Смазать головку растительным маслом и оставить для созревания в помещении с температурой 10–12 ˚С и влажностью воздуха 80–85 %. Период созревания сыра составляет от 1 до 4 месяцев.

Моцарелла

Цельное молоко – 2 л, лимонный сок – 2 ст. л., вода – 2 л, сычужный фермент – по рецепту, соль по вкусу.

Влить в миску 1/2 стакана воды, развести в ней сычужный фермент. Налить в кастрюлю молоко, нагреть до 70 °С, добавить лимонный сок и фермент, тщательно перемешать.

После того как молоко свернется, откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, творожную массу отжать руками. В кастрюле нагреть воду до 90 °С, снять с огня, добавить соль, перемешать до ее полного растворения.

Опустить в горячую воду сырную массу на 2 минуты. Как только она станет эластичной, размять ее и растянуть, периодически погружая в горячую воду.

Однородную сырную массу выложить на разделочную доску, скатать в виде колбаски, плотно обернуть пищевой пленкой, перевязать ниткой в нескольких местах так, чтобы получились шарики.

Сыр переложить в емкость с сывороткой и хранить в холодильнике или в прохладном месте.

Моцарелла из козьего молока

Непастеризованное козье молоко – 8 л, сычужный фермент, липаза, хлористый кальций и термофильная закваска – по рецепту.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 38 °С, добавить липазу и термофильную закваску, оставить на 2 минуты, затем перемешать.

Ввести в молоко сычужный фермент и хлористый кальций, оставить на 45 минут при температуре 38 °С.

Образовавшийся сгусток измельчить, не вынимая из кастрюли, перемешать, оставить на 15 минут для оседания зерна.

Слить лишнюю сыворотку с помощью ковшика таким образом, чтобы оставшаяся слегка прикрывала сырную массу.

Оставить кастрюлю на 60 минут, изредка перемешивая содержимое.

Откинуть сырную массу на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Сырную массу переложить в кастрюлю, поместить ее на водяную баню, поддерживая температуру 38 °С в течение 2 часов.

Опустить головку сыра в прохладную воду или рассол, выложить на решетку, дать обсохнуть.

Нарезать сыр кубиками, залить их горячей водой (85 °С), перемешивать руками до тех пор, пока они не расплавятся и не соединятся в единую массу.

Растянуть сырную массу, затем скатать в комок. Повторить данную процедуру несколько раз. Периодически при этом сырную массу необходимо погружать в горячую воду, чтобы сохранить ее эластичность.

Отрывая от массы небольшие порции, сформовать шарики. Погрузить их в емкость со слабым рассолом и поместить в холодильник.

Мраморный сыр

Цельное молоко – 1 л, творог – 1 кг, сливочное масло – 50 г, яйца – 3 шт., сметана – 4 ст. л., морковь – 100 г, чеснок – 2 зубчика, соль – 3/4 ст. л., пищевая сода – 1 ч. л.

Морковь натереть на мелкой терке. Творог выложить в кастрюлю, влить молоко, добавить морковь, довести до кипения, варить на слабом огне в течение 5–7 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

В творожную массу добавить яйца, сливочное масло, соль, сметану, соду, чеснок, пропущенный через чеснокодавилку. Массу тщательно перемешать, снова поместить на слабый огонь и варить в течение 5–7 минут. Готовый сыр переложить в емкость с крышкой, охладить при комнатной температуре и хранить в холодильнике.

Мраморный сыр с соком

Молоко – 2 л, сметана – 400 г, морковно-яблочный сок – 150 мл, яйца – 6 шт., соль по вкусу.

Разделить все ингредиенты пополам. В кастрюлю влить 1 л молока, довести до кипения, добавить соль, влить сок.

Сметану взбить с яйцами с помощью миксера, постепенно ввести в кипящее молоко при постоянном помешивании, варить в течение 5–6 минут.

После того как масса свернется, откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Переложить творожную массу в миску.

Приготовить оставшиеся ингредиенты по такой же схеме, откинуть на дуршлаг.

Добавить в дуршлаг приготовленную ранее массу, слегка перемешать, поместить под гнет весом 1 кг на 60 минут, затем вместе с гнетом убрать в холодильник на 5 часов.

Мунаюусто

Цельное коровье молоко – 3 л, сыворотка – 1,5 л, яйца – 4 шт., соль – 1 ч. л.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, довести его до кипения на водяной бане.

Яйца взбить с помощью блендера или миксера, соединить с сывороткой, затем добавить в кастрюлю с молоком. После того как оно свернется, охладить его, откинуть на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, подвесить получившийся мешочек для удаления лишней сыворотки на 24 часа.

Переложить сыр в миску, посыпать солью и тщательно перемешать. Завернуть сырную головку в марлю, поместить под груз весом 3 кг на 3–4 часа.

Мюсост

Молочная сыворотка – 5 л, соль и кунжут по вкусу.

Влить сыворотку в кастрюлю с толстым дном, довести ее до кипения на сильном огне, уваривать на слабом огне до тех пор, пока не испарится 90 % воды. Прибавить огонь, варить сыворотку при постоянном помешивании, пока она не превратится в массу светло-коричневого цвета. Выстелить плоскую емкость бумагой для выпечки или смазать ее растительным маслом. Выложить в емкость сырную массу, разровнять. Пока масса не застыла, посыпать ее солью и кунжутом. Охладить ее при комнатной температуре, затем поместить в прохладное место для созревания на 7 часов.

Панир

Цельное молоко – 5 л, лимонная кислота – 1 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить лимонную кислоту, перемешать, снять с огня, снова перемешать и оставить на 2–3 минуты.

После того как молоко свернется, откинуть содержимое

кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли и поместить сырную массу под пресс грузом 2–3 кг на 30 минут.

Панир с кефиром

Цельное молоко – 5 л, кефир – 750 мл.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, тонкой струйкой при постоянном помешивании влить кефир и оставить на 2 минуты. После того как молоко свернется, откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь. Связать свободные концы марли и поместить сырную массу под пресс на 3 часа.

Панир с сыром чечил

Чечил – 5 кг, зернистый творог – 2,5 кг, сметана – 1/2 стакана, чеснок – 3 зубчика, сушеная зелень базилика и соль по вкусу.

Чечил руками разделить на нити, смешать с творогом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сметану, сушеную зелень базилика и соль.

Полученную массу переложить в глиняную емкость, утрамбовать и закрыть горлышко марлей, сложенной в несколько слоев.

Перевернуть емкость вниз горлышком, оставить на 7 дней, затем сменить марлю и закопать емкость в песок или золу на 2 месяца.

Пармезан (способ 1)

Непастеризованное обезжиренное коровье молоко – 4 л, йогурт – 80 г, сычужный фермент – по инструкции, оливковое масло – 40 мл, соль по вкусу.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, добавить йогурт, перемешать весь объем молока и оставить на 45 минут.

Сычужный фермент растворить в 1/2 стакана холодной воды, постепенно влить в молоко при постоянном помешивании, продолжать перемешивать молоко еще 5 минут, затем оставить на 50–90 минут.

После образования сгустка проверить его на чистый излом, далее, не вынимая из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 0,5 см и оставить на 10 минут для осаждения.

Нагреть сырную массу до 52 °С за 45 минут при постоянном помешивании, оставить при той же температуре на 20–30 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, также выстеленную марлей. Прессовать ее под грузом 4,5 кг в течение 30 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, вернуть в форму и прессовать под грузом 12 кг в течение 12 часов.

Снова вынуть сыр из формы, поместить в емкость с концентрированным рассолом на 30 часов. За это время сырную головку перевернуть трижды для равномерного формирования корки.

Извлечь сыр из рассола, выложить на решетку до подсыхания, затем поместить для созревания в хранилище на 5 месяцев. В течение первых двух недель головку переворачивать ежедневно, затем – один раз в неделю.

В случае появлении на сыре плесени следует протирать его куском ткани, смоченным в уксусе. Через 3 месяца после начала созревания смазать сыр оливковым маслом.

Пармезан (способ 2)

Вечернее снятое молоко – 10 л, утреннее цельное молоко – 5 л, культура Streptococcus thermophilus и Lactococcus bulgaricus – 1/4 ч. л., жидкий сычужный фермент – 2,5 мл, соль – 1 кг, оливковое масло – 40 мл.

Смешать утреннее и вечернее молоко, влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 33 °С, всыпать культуру, оставить на 1 минуту, затем тщательно перемешать и оставить еще на 60 минут при температуре 32–33 °С.

Молоко перемешать, добавить сычужный фермент, разведенный в 50 мл холодной воды, снова перемешать и оставить на 20 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом и, не вынимая из кастрюли, измельчить его с помощью венчика. Размер готового сырного зерна не должен превышать 3 мм.

Нагреть сырную массу до 58 °С при постоянном активном перемешивании за 20 минут, затем охладить до 55 °С и перемешивать еще в течение 10 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, дать сыворотке

стечь, свободные концы марли завязать.

Нагреть сыворотку до 57 °С, опустить в нее сыр, завязанный в марлю, на 60 минут, поддерживая прежнюю температуру. Каждые 15 минут марлю следует развязывать и переворачивать сырную головку.

Переложить сыр вместе с марлей в форму, примять руками, поместить под пресс грузом 4,5 кг на 20 минут.

Извлечь сыр из формы, сменить марлю, вернуть его в форму и прессовать под грузом в 10 кг в течение 40 минут.

Через 20 минут после начала процесса марлю сменить еще раз.

Извлечь сыр из формы, снять марлю, выложить его в форму, накрыть крышкой и прессовать под грузом в 10 кг в течение 10 часов при температуре 18–24 °С.

Вынуть сыр из формы, переложить в кастрюлю, оставить в помещении с температурой воздуха 18–24 °С на 35 часов.

Для приготовления рассола нагреть 4 л воды, растворить в ней 1 кг соли и охладить до комнатной температуры.

Выложить сыр в емкость с рассолом на 6 часов, перевернуть головку и солить еще 6 часов. Поскольку сыр плавает на поверхности, верх его следует посыпать солью. Температура воздуха при посоле сыра должна составлять 10–13 °С.

Извлечь сыр из рассола, оставить на решетке для обсыхания на 1–2 дня при температуре 10–13 °С. В этот период сырную головку необходимо периодически переворачивать.

После того как на сыре образуется сухая корка, переместить его для созревания в хранилище с температурой 10–14 °С и влажностью 85 % на 12 месяцев. В случае появления на головке налета плесени ее следует протереть куском хлопчатобумажной ткани, смоченным в рассоле с добавлением уксуса и хлористого кальция. После этой процедуры сыр насухо вытирают.

Спустя 2 недели после начала периода созревания нужно смазать сыр оливковым маслом.

Пекорино романо

Жирное овечье молоко – 10 л, термофильная закваска – 1/2 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/4 ч. л., оливковое масло – 40 мл, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, ввести термофильную закваску, оставить на 5 минут, затем тщательно перемешать и вновь оставить на 15 минут при 32 °С.

Добавить в молоко сычужный фермент, разведенный в 50 мл

холодной воды, перемешать с помощью большой шумовки движениями вверх-вниз и оставить на 60 минут при прежней температуре.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, при необходимости выдержать массу еще 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать сгусток кубиками со стороной 0,5 см и оставить на 5 минут.

Нагреть сырную массу до 47 °С за 50 минут при постоянном помешивании. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 30 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, переложить сырную массу в форму и поместить под пресс грузом 5 кг на 30 минут.

Извлечь сыр из формы, сменить марлю, поместить его обратно и прессовать под грузом в 7 кг в течение 60 минут.

Снова вынуть сыр из формы и сменить марлю. Прессовать его под грузом в 10 кг в течение 12 часов.

Из соли и воды приготовить крепкий рассол. Переложить сырную головку в емкость с рассолом, оставить на 20 часов. Через 10 часов после начала процедуры сыр перевернуть.

Извлечь сыр из рассола и сушить в помещении с комнатной температурой воздуха в течение 3 дней, переворачивая головку ежедневно.

Для созревания оставить сыр в хранилище с температурой 12 °С и влажностью воздуха 85 %. В течение первых 14 дней переворачивать головку ежедневно, следующие 6 недель – 2 раза в неделю, в оставшееся время – 1 раз в неделю. Удалять налет плесени, появляющийся на поверхности сыра, нужно куском ткани, смоченным в смеси уксуса и рассола. По окончании процесса созревания смазать головку оливковым маслом.

Плавленый литовский сыр

Творог – 500 г, сливочное масло – 100 г, яичные желтки – 3 шт., тмин и соль по вкусу.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, смешать с тмином и солью, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 2–3 дня.

Сливочное масло растопить в кастрюле с толстым дном, выложить в нее творог и нагревать при постоянном перемешивании до тех пор, пока он не расплавится.

Снять кастрюлю с огня и, взбивая массу с помощью блендера, влить в нее тонкой струйкой предварительно взбитые желтки.

Перелить массу в форму, смазанную сливочным маслом, и поместить в холодильник до полного застывания.

Плавленый сыр

Творог – 400 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., пищевая сода – 1 ч. л.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, тщательно размять, добавить соду, яйца и размягченное сливочное масло, размешать до получения однородной массы.

Нагревать массу в кастрюле при постоянном помешивании на среднем огне до тех пор, пока она не расплавится. Готовый плавленый сыр перелить в емкость с крышкой, охладить и хранить в холодильнике.

Плавленый сыр в мультиварке

Творог – 500 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., пищевая сода – 1 ч. л., специи и соль по вкусу.

Творог выложить в миску, добавить размягченное сливочное масло, яйца, соду и соль, взбить с помощью блендера до получения однородной массы. Переложить творожную смесь в чашу мультиварки, открыть клапан и выбрать режим «Подогрев» на 6 минут.

Перемешать расплавленную массу силиконовой ложкой, добавить специи, установить таймер на 10 минут и довести массу до кипения при открытой крышке, но не кипятить. Полученный сыр переложить в емкость с крышкой и хранить в холодильнике.

Плавленый сыр из твердых сортов

Сыр твердых сортов – 200 г, молоко – 300 мл, пищевая сода – 1/4 ч. л., соль – 1/2 ч. л.

Сыр натереть на крупной терке, всыпать в эмалированную кастрюлю, влить молоко, добавить соль и соду. Пюрировать массу с помощью блендера.

Поставить кастрюлю с сыром на средний огонь и нагревать массу при постоянном помешивании.

После того как сыр начнет плавиться, а жидкость – густеть, убавить огонь и нагревать еще несколько минут, не переставая перемешивать массу.

Снять кастрюлю с плиты, сырную массу взбить с помощью блендера, перелить в емкость с крышкой, охладить и убрать в холодильник.

Плавленый сыр с укропом

Творог – 500 г, молоко – 1/2 стакана, сливочное масло – 2 ст. л., пищевая сода – 1/2 ч. л., рубленая зелень укропа – 20 г, соль по вкусу.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, влить молоко, добавить соду и пюрировать с помощью блендера. Нагревать содержимое кастрюли при постоянном помешивании на слабом огне, пока творог не начнет плавиться.

Добавить в кастрюлю размягченное сливочное масло, соль и рубленую зелень укропа, тщательно перемешать. Нагревать до тех пор, пока масса полностью не расплавится.

Перелить сырную массу в емкость с крышкой и хранить в холодильнике или в прохладном месте.

Плавленый сыр «Янтарь»

Молоко – 1/2 стакана, творог – 500 г, сливочное масло – 2 ст. л., пищевая сода – 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, растереть с содой, влить молоко и тщательно перемешать с помощью блендера.

Поместить кастрюлю на слабый огонь, варить массу, постоянно помешивая, до тех пор, пока она не начнет плавиться, добавить размягченное сливочное масло и соль.

Варить массу до полного расплавления при постоянном перемешивании, затем влить в емкость с крышкой, охладить и хранить в холодильнике.

Плавленый шоколадный сыр

Творог – 500 г, сливочное масло – 70 г, яйцо – 1 шт., порошок какао – 1 ст. л., сахар – 2 ст. л., очищенные грецкие орехи – 2 ст. л., пищевая сода – 1 ч. л., ванилин – 0,5 г.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахар, ванилин, порошок какао и соду, перемешать, вбить яйцо и снова

перемешать. Поместить кастрюлю на водяную баню и после начала плавления массы держать ее на огне еще 5–7 минут.

Добавить в сырную массу размягченное сливочное масло, плавить еще 5 минут. Всыпать измельченные грецкие орехи, все перемешать, влить в емкость с крышкой, охладить и хранить в холодильнике.

Пошехонский сыр

Молоко – 10 л, мезофильная сухая закваска – 1/2 ч. л., сычужный фермент – 1/2 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 37 °С, добавить мезофильную закваску, оставить на 2–3 минуты, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить еще на 20–30 минут.

Сычужный фермент растворить в 50 мл холодной кипяченой воды, влить в молоко при постоянном помешивании и оставить при температуре 32–35 °С на 40–50 минут. Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом. Не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 2 см и оставить на 10 минут.

Вычерпать около 200 мл сыворотки, поставить кастрюлю на слабый огонь, нагреть до 36–38 °С за 10 минут, перемешивая сырное зерно с помощью лопатки и измельчая его.

Слить 30 % сыворотки, влить 40 % (по отношению к оставшейся в кастрюле массе) кипяченой воды, температура которой должна составлять 40 °С.

Нагреть сырную массу до 40 °С за 15 минут.

Слить сыворотку, добавить в кастрюлю 1/3 ч. л. соли и аккуратно перемешать.

Переложить сырную массу в форму и оставить на 30–40 минут для самопрессования. Через 15 минут после начала процесса сыр перевернуть, форму накрыть крышкой.

Поместить форму с сыром под пресс грузом в 1 кг на 1 час, затем грузом в 3 кг – на 2 часа.

Для приготовления рассола растворить 200 г соли в 1 л кипяченой воды. Поместить сыр в емкость с рассолом на 10–12 часов. За это время головку необходимо периодически переворачивать.

Извлечь сыр из рассола и отправить на просушку в холодильник на 2–3 дня. Переворачивать головку по 2–3 раза в день.

После того как на поверхности сыра появится жир, поместить его в пакет и держать до созревания в холодильнике 18–20 дней.

При этом влажность воздуха должна составлять 80–85 %.

Пшенный сыр

Творог – 500 г, молоко – 500 мл, пшенные хлопья – 3 ст. л., сливочное масло – 50 г, яйцо – 1 шт., пищевая сода – 1/2 ч. л., соль – 1/2 ч. л.

Творог выложить в эмалированную кастрюлю, влить молоко, перемешать, нагревать на слабом огне в течение 10 минут, варить еще 7 минут и снять с огня.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, пюрировать сырную массу с помощью блендера, добавить яйцо, размягченное сливочное масло, а также соду и соль.

Пшенные хлопья залить кипятком и оставить для набухания.

Переложить творожную массу в кастрюлю с толстым дном, нагревать на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока она не расплавится.

Соединить сырную массу с разбухшими пшенными хлопьями, тщательно перемешать, выложить в емкость с крышкой, охладить и хранить в холодильнике.

Пьяная коза

Козье молоко – 4,5 л, мезофильная закваска – 1/8 ч. л., сычужный фермент – 1/8 ч. л., хлористый кальций – 1/4 ч. л., красное виноградное вино – 1 л, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 35 °С, ввести хлористый кальций, разведенный в 50 мл холодной воды, хорошо перемешать.

Добавить в молоко мезофильную закваску, оставить на 2 минуты, затем перемешать и оставить еще на 60 минут при температуре 35 °С.

Ввести в молоко сычужный фермент, разведенный 50 мл холодной воды, и оставить еще на 90 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать полосками шириной 1,5 см и оставить на 10 минут для оседания.

Вычерпать 1,3 л сыворотки, при постоянном перемешивании в течение 10 минут влить воду, температура которой должна составлять 43 °С. Таким образом, температура сырной массы после добавления воды должна быть не менее 36 °С.

Перемешивать сырную массу в течение 30 минут, постепенно убыстряя движения.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, сформовать из сырной массы шар, обернуть его в марлю, перевязать шнурком и подвесить в сыворотке на 15 минут.

Переложить сырную массу в форму, прессовать под грузом в 2 кг в течение 15 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю и прессовать под грузом 5–7 кг в течение 30 минут.

Снова вынуть сыр из формы, сменить марлю, прессовать с весом 5–7 кг в течение 45 минут.

Вынуть сыр из формы снова, сменить марлю и прессовать его под грузом 15 кг в течение 4–5 часов. Опять сменить марлю, прессовать еще 2 часа под прежним грузом.

Из воды и соли приготовить рассол, поместить в него сыр и оставить на 5 часов.

Извлечь головку из рассола, обтереть, переложить в емкость с красным вином, оставить на 36 часов при температуре 11 °С. Каждые 12 часов переворачивать ее.

Поместить сыр для просушки в холодильник на 24 часа, затем снова погрузить в емкость с вином и оставить на 48 часов.

Готовый сыр сушить еще 5 дней и убрать на хранение в холодильник.

Рассольный белый сыр

Овечье молоко – 10 л, термофильная закваска – по инструкции, сычужный фермент – 3 мл, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 30–31 °С, после чего ввести термофильную закваску, оставить на 2 минуты и тщательно перемешать.

Ввести в молоко сычужный фермент, перемешать, оставить при температуре 30–31 °С на 60 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом. Не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 2 см и оставить на 10 минут для осаждения.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, выстеленную несколькими слоями марли, поместить под пресс с грузом 2 кг на 2 часа.

Нарезать сыр кубиками со стороной 10 см, выложить в

емкость с концентрированным рассолом, температура которого должна составлять 10–12 °С, и оставить на 12–14 часов.

Хранить готовый сыр в прохладном месте или в холодильнике, поместив в емкость с сывороткой.

Рассольный осетинский сыр

Цельное молоко – 6 л, пепсин – 2 г, натуральный йогурт – 500 г, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32–37 °С, положить йогурт и оставить на 20 минут. Пепсин растворить в небольшом количестве молока, добавить в кастрюлю, перемешать с помощью шумовки, накрыть крышкой и оставить на 60 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его с помощью длинного ножа кубиками со стороной 2–3 см, оставить на 20 минут для осаждения.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, переложить сыр в форму, поместить под небольшой груз и оставить в холодном помещении на 2 часа.

Опустить головку сыра в крепкий рассол, приготовленный из соли и кипяченой воды.

Реблошон

Молоко – 8 л, мезофильная закваска – 1/2 ч. л., порошок культуры Brevibacterium linens – 0,05 г, хлористый кальций – 1/4 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/4 ч. л., соль – 2 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 30 °С, всыпать мезофильную закваску и порошок культуры, оставить на 3 минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью шумовки, накрыть кастрюлю крышкой и оставить еще на 15 минут.

Ввести в молоко хлористый кальций, растворенный в 50 мл холодной воды, и сычужный фермент, тщательно медленно перемешать, снова накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 30 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, при

необходимости оставить еще на 10–15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его с помощью длинного ножа или венчика на кубики со стороной 1 см.

Нагреть массу на среднем огне до 35 °С за 35 минут при постоянном помешивании. Оставить на 5 минут для оседания сырного зерна.

Вычерпать часть сыворотки так, чтобы оставшаяся слегка покрывала сырную массу.

С помощью шумовки переложить сырное зерно в форму, выстеленную несколькими слоями марли, и оставить для самопрессования на 2 часа, переворачивая сыр каждые 30 минут.

Поместить сыр в форме под пресс грузом в 5 кг на 8 часов. Затем извлечь его из формы, посыпать солью и оставить на дренажном коврике на 2 часа.

Поместить головку в контейнер для созревания, выстеленный двумя слоями бумажных салфеток и двумя дренажными ковриками, выдерживать сыр в течение 5–6 недель при температуре 8 °С. Головки переворачивать каждые 2 дня, протирая куском ткани, смоченным в рассоле.

Через 6 недель сыр приобретет характерный запах, а корка станет липкой. Готовый сыр завернуть в двухслойную бумагу и хранить в холодильнике в течение 3 недель.

Рикотта из кефира

Молоко – 1 л, кефир – 1/2 стакана, лимонный сок – 4 ст. л., сахар – 2 ч. л., соль – 1 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть, не доводя до кипения, всыпать сахар и соль, добавить кефир и лимонный сок, тщательно перемешать и оставить на 30 минут, чтобы молоко свернулось.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, связать свободные концы марли и подвесить сыр над миской на 6 часов.

Рикотта из сливок

Молоко – 1 л, сливки – 400 мл, сметана – 200 г.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, добавить сливки и сметану, тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить в теплом месте до тех пор, пока молоко не свернется (около 6 часов). Поставить кастрюлю на слабый огонь, нагреть

свернувшееся молоко, не доводя до кипения.

Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить сыр на 12 часов для созревания.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Связать свободные концы марли и подвесить сыр над миской на 6 часов.

Снять с сыра марлю, переложить его в емкость с крышкой и хранить в холодильнике.

Рикотта из сыворотки

Сыворотка – 5 л, молоко – 1 л, винный уксус – 2 ст. л.

Сыворотку влить в эмалированную кастрюлю, добавить молоко, нагреть до температуры 90 °С.

Ввести в молоко уксус при постоянном помешивании, нагревать, не доводя до кипения, еще 5 минут, затем снять с огня и оставить на 12 часов при комнатной температуре. Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, связать свободные концы марли и подвесить сыр над миской на 6 часов.

Робиола

Молоко – 5 л, мезофильная ароматобразующая закваска – по инструкции, сычужный фермент – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, соль – 250 г, вода – 1 л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, ввести мезофильную ароматобразующую закваску (при ее отсутствии можно использовать 5 ст. л. пахты, сыворотки или сметаны), добавить хлористый кальций, разведенный в 50 мл холодной воды, и оставить на 30 минут.

Добавить в молоко сычужный фермент, разведенный в 50 мл холодной воды, и оставить еще на 40–60 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом. Не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 10 мм. Оставить на 10 минут для осаждения, затем перемешивать в течение 10 минут.

Выложить сырную массу в форму с отверстиями, выстеленную несколькими слоями марли, и оставить на 20 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, вернуть

его обратно в форму и оставить для самопрессования на 60 минут.

Снова вынуть сыр из формы, перевернуть, убрать марлю, поместить его в форму на 6–9 часов.

Для приготовления рассола довести воду до кипения, растворить в ней соль, охладить. Переложить в емкость с рассолом сыр, оставить на 2 часа. Через час после начала процесса головку перевернуть.

Просоленный сыр поместить в холодильник для созревания, которое может длиться от 3 дней до 1 месяца.

Российский сыр

Молоко вечерней дойки – 10 л, сухая закваска (Углич-С, Углич-4, Углич-5А) – 0,04 г, жидкий сычужный фермент – 1/2 ч. л., хлористый кальций – 1/2 ч. л., азотнокислый калий – 1 г, соль по вкусу.

Для приготовления производственной закваски 100 мл непастеризованного молока нагреть до 36 ˚С, добавить 0,04 г сухой закваски, тщательно перемешать и оставить в теплом месте на 10–12 часов.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 68–72 ˚С, пастеризовать при такой температуре в течение 10 минут, затем охладить до 10 ˚С, внести часть закваски и оставить на 10 часов при температуре 6–8 ˚С. Вновь нагреть молоко до 31 ˚С, внести закваску другого типа, оставить на 30 минут при температуре 31–32 ˚С.

Добавить в молоко азотнокислый калий, перемешать, ввести хлористый кальций, растворенный в 30 мл холодной воды, и сычужный фермент, вновь тщательно перемешать и оставить на 30–40 минут при температуре 30–32 ˚С.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 1 см, перемешать и оставить на 10 минут.

Вычерпать 30 % сыворотки, перемешивать сырное зерно в течение 5 минут, затем влить 2 л воды, температура которой должна составлять 42 ˚С.

Вымешивать сырное зерно еще 10 минут, после чего нагреть его до 42 ˚С за 30 минут.

Переложить сырную массу с помощью шумовки в форму, выстеленную несколькими слоями марли, накрыть крышкой и оставить для самопрессования на 30 минут. Через 15 минут после начала процесса сыр перевернуть.

Поместить сыр под пресс грузом в 2 кг на 1 час, затем с грузом в 3 кг на 1 час и с грузом в 4 кг – на 1 час. Перед каждым увеличением веса груза головку сыра переворачивать.

Переложить сыр в емкость с рассолом, приготовленным из соли и воды, и оставить на 6 часов. Через 3 часа после начала процесса головку перевернуть.

Для обсыхания убрать сыр в помещение с температурой 10–13 ˚С на 5–6 дней.

Процесс созревания российского сыра происходит при температуре 10–13 ˚С в течение 60 дней. Готовый продукт можно хранить в холодильнике от 4 до 6 месяцев.

Сент-мор

Козье молоко – 4 л, мезофильная закваска – 1/8 ч. л., хлористый кальций – 1/8 ч. л., порошок плесени Geotrichum candidum – 1/32 ч. л., порошок плесени Penicillium candidum – 1/32 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/8 ч. л., соль – 2 ч. л., толченый древесный уголь – 50 г.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, нагреть до 22 ˚С при постоянном помешивании, после чего снять с огня, ввести мезофильную закваску и порошок обоих видов плесени, оставить на 3 минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки движениями вверх-вниз.

Добавить в молоко хлористый кальций, разведенный в 50 мл холодной кипяченой воды, и сычужный фермент, растворенный в 30 мл холодной кипяченой воды, тщательно перемешать молоко, после чего накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 18 часов в помещении с комнатной температурой воздуха.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, лишнюю сыворотку вычерпать с помощью большой ложки.

Шумовкой снимать пласты сырного сгустка и выкладывать их в форму. Когда она наполнится, оставить массу для самопрессования на 15 минут, затем заполнить форму оставшейся сырной массой.

Накрыть форму салфеткой и оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 24 часа. В течение этого времени сыр следует перевернуть 4 раза.

Переложить сыр в контейнер для выдержки, выстеленный бумажными салфетками, посыпать солью и древесным углем через ситечко, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 24 часа.

Извлечь сыр из контейнера, сменить салфетки, положить на

них дренажный коврик, на нем разместить головку. Закрыть контейнер крышкой и держать сыр в холодильнике 14 дней (до созревания). В этот период сырную головку следует переворачивать ежедневно, периодически меняя бумажные салфетки.

Спустя 14 дней на поверхности сыра должна появиться пушистая белая плесень.

Завернуть головку в двухслойную бумагу и поместить в контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Хранить такой сыр можно в холодильнике в течение двух-трех недель.

Скаморца

Цельное молоко – 7,5 л, термофильная закваска – 1/4 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/4 ч. л., соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, подогреть на водяной бане до 35,5 ˚С, при постоянном помешивании добавить термофильную закваску, оставить на 2 минуты, затем тщательно перемешать с помощью шумовки движениями вверх-вниз. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 45 минут.

Ввести в молоко сычужный фермент, растворенный в 1/4 стакана холодной кипяченой воды, снова перемешать с помощью шумовки, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 60 минут при температуре 35,5 ˚С. Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, разрезать его с помощью длинного ножа на кубики со стороной 1,3 см и оставить на 5 минут для осаждения.

Нагреть творожную массу на водяной бане до 39 ˚С за 30 минут, повышая температуру не более чем на 1,5 ˚С в 5 минут и поддерживая достигнутую температуру. Перемешивать сырное зерно еще в течение 15 минут, затем оставить на 10 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу обратно в кастрюлю, накрыть крышкой и оставить на 2 часа. Периодически сыр переворачивать, сливая выступившую сыворотку.

Отдельно нагреть 2 л воды до 80 ˚С. Опустить в нее кусочек сыра. В случае если он готов, его поверхность станет яркой, а сам он приобретет тягучесть.

Готовый сыр выложить на разделочную доску, нарезать кубиками со стороной 1,3 см, выложить в кастрюлю с толстым дном, влить воду и нагреть до 80 ˚С.

Придать сыру форму шара, затем растянуть его в виде веревки, снова скатать в шар. Продолжать манипуляции до тех пор, пока поверхность сыра не станет гладкой. После этого придать ему любую форму, выложить в емкость с ледяной водой, а после того, как он охладится, переложить его в контейнер с рассолом, оставив в нем на 12 часов.

Для просушки держать сыр на решетке при комнатной температуре воздуха 1–2 дня. Хранить его в холодильнике можно в течение двух недель.

Сливочный сыр

Творог – 1 кг, молоко – 1 л, яйца – 3 шт., сливочное масло – 100 г, пищевая сода – 1 ч. л., соль – 1,5 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, добавить творог, перемешать, довести до кипения, варить при постоянном помешивании в течение 10 минут.

Расплавленную массу откинуть на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь и отжать сыр руками.

В кастрюлю с толстым дном выложить сырную массу, добавить взбитые яйца, размягченное сливочное масло, соду и соль, тщательно перемешать, нагревать на среднем огне при постоянном помешивании в течение 5–7 минут.

Готовый сыр влить в емкость с крышкой и поместить в холодильник.

Словацкий сыр

Молоко – 1 л, яйца – 10 шт., молотый черный перец – 1/3 ч. л., соль – 2 ч. л.

Яйца разбить в миску, взбить с солью с помощью блендера, влить молоко, добавить молотый перец и перемешать.

Влить массу в эмалированную кастрюлю и довести до кипения при постоянном помешивании.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, дать сыворотке стечь, затем выдержать сырную массу под прессом и поместить в холодильник.

Сметанно-творожный сыр

Коровье или козье молоко – 1 л, кефир – 1 л, сметана – 200 г, яйцо – 1 шт., соль – 2 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить кефир и убавить огонь до минимума.

Сметану смешать со взбитым яйцом, добавить соль, выложить полученную смесь в кастрюлю, перемешать.

Томить сырную массу на слабом огне в течение 7–10 минут, затем выключить огонь и оставить кастрюлю остывать при комнатной температуре.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь, массу отжать руками.

Поместить сыр под гнет и убрать в холодильник на 10 часов.

Стилтон

Молоко – 8 л, сливки (20 %-ные) – 1/2 л, мезофильная закваска – 1/4 ч. л., культура плесени Penicillium roqueforti – 0,03 г, хлористый кальций – 1/4 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/4 ч. л., соль – 2 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, добавить сливки, нагреть до 30 °С, всыпать мезофильную закваску и культуру плесени, оставить на 3 минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки движениями вверх-вниз.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 30 минут, после чего ввести хлористый кальций, растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды, и сычужный фермент, также растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды.

Молоко снова перемешать, кастрюлю накрыть крышкой и оставить на 90 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, при необходимости оставить его еще на 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать с помощью длинного ножа кубиками со стороной 2,5 см и оставить на 5 минут для осаждения.

Перемешивать сырную массу в течение 20 минут, затем откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, подвесить сыр над миской на 30–40 минут.

Поместить сырную массу под пресс грузом в 2,5 кг на 8–10 часов и оставить в помещении с комнатной температурой воздуха.

Нарезать сыр кубиками со стороной 2 см, посыпать солью, перемешать, выложить в форму, выстеленную несколькими слоями марли, накрыть крышкой, поместить под пресс грузом в 3 кг на 5 часов.

Извлечь сыр из формы, сменить марлю, вернуть его в форму и прессовать под прежним грузом еще 5 часов.

Переложить сырную головку в контейнер для созревания, выстеленный бумажными салфетками и дренажным ковриком, выдерживать в течение 3 дней при комнатной температуре, переворачивая головку 2 раза в день.

Отправить сыр для созревания в помещение с температурой 8–10 °С на 4 месяца. В течение первой недели головку переворачивать ежедневно, протирая ее куском ткани, смоченным в рассоле, и меняя бумажные салфетки в контейнере.

На второй неделе созревания сыр переворачивать каждые 2 дня, не протирая.

Спустя 2 недели от начала периода созревания сырную головку наколоть вязальной спицей, проделав вертикальные и горизонтальные отверстия на расстоянии 2 см друг от друга.

В оставшееся время сыр переворачивать каждые 3 дня. Вскоре на поверхности головки образуется налет серой плесени, который со временем приобретет коричневый цвет. Готовый сыр завернуть в фольгу и хранить в холодильнике в течение 2 месяцев.

Страккино

Непастеризованное цельное молоко – 2 л, йогурт – 100 г, сливки – 100 мл, жидкий сычужный фермент – 2 мл, соль – 1/2 ч. л.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, нагреть до 35–40 °С, добавить сливки, йогурт, размешать весь объем молока с помощью большой шумовки и оставить на 10 минут.

Ввести в молоко сычужный фермент, снова перемешать и оставить в теплом месте на 60–120 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его с помощью длинного ножа прямоугольниками размером 4 × 6 см и оставить в теплом месте на 30 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Посолить сыр с верхней стороны и оставить при комнатной температуре на 1–2 дня, периодически переворачивая и посыпая солью верх головки.

Сулугуни

Молоко (3,2 %-ное) – 1 л, творог – 1 кг, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., пищевая сода – 1 ч. л., соль –

1 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить творог, тщательно перемешать и варить при постоянном помешивании около 20 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Творожную массу переложить обратно в кастрюлю, добавить размягченное сливочное масло, взбитые яйца, соль и соду, варить в течение 10 минут.

Сырную массу перелить в емкость с крышкой, охладить и хранить в холодильнике.

Сыйр

Молоко – 1,5 л, творог – 500 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 2 шт., молотый красный перец и тмин по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить творог и варить при постоянном помешивании 10 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Сливочное масло растопить в сковороде с толстым дном, выложить в нее сырную массу, прогреть. Яичный белок взбить с помощью миксера в крепкую пену, желтки тщательно перемешать. Аккуратно ввести белки и желтки в сырную массу при постоянном помешивании, добавить молотый перец и тмин.

Горячую сырную массу выложить в емкость с крышкой, охладить и хранить в холодильнике.

Сыр из йогурта

Натуральный йогурт (10 %-ный) – 1 л, соль – 1 ч. л.

Йогурт выложить в кастрюлю, добавить соль, тщательно перемешать, откинуть на дуршлаг, выстеленный четырьмя слоями марли, и дать сыворотке стечь.

Поместить полученную массу под гнет и оставить на 8 часов.

Сыр из козьего молока полумягкий

Молоко – 8 л, мезофильная закваска – 1/2 ч. л.,

хлористый кальций – 1/4 ч. л., сычужный фермент – 1/2 ч. л., соль – 1 кг, вода – 4 л, хлористый кальций для рассола – 2–3 г, уксус (6 %-ный) – 2 мл.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 36 ˚С, ввести мезофильную закваску, оставить на 1 минуту, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить еще на 30 минут.

Ввести в молоко сычужный фермент, разведенный в 50 мл холодной кипяченой воды, и хлористый кальций, также растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды.

Молоко тщательно перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 30 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его с помощью длинного ножа кубиками со стороной 1,5 см.

Тщательно перемешивать массу в течение 20–30 минут, измельчая сырное зерно, размер которого к окончанию процедуры не должен превышать 5 мм.

Вычерпать сыворотку с помощью большой ложки таким образом, чтобы оставшаяся слегка покрывала сырную массу.

Добавить в кастрюлю 2 ч. л. соли, перемешать, выложить сырное зерно в форму, слегка приминая и разравнивая верхний слой.

Поместить форму под пресс грузом в 2 кг на 6 часов.

Для приготовления рассола довести до кипения 4 л воды, растворить в ней 1 кг соли, охладить до комнатной температуры, процедить, добавить уксус, хлористый кальций и перемешать.

Извлечь сыр из формы, поместить в емкость с рассолом на 6 часов. Через 3 часа после начала процесса сыр вынуть из емкости, перевернуть и положить обратно.

Для просушки оставить головку в помещении с комнатной температурой воздуха на 10–12 часов (летом) и на 24 часа (зимой).

Покрыть сыр воском и отправить для созревания в помещение с температурой 8–12 ˚С на 6 недель.

Сыр из козьего молока полутвердый

Козье молоко – 15 л, мезофильная закваска – 1/2 ч. л., жидкий сычужный фермент – 3,75 мл, раствор хлористого кальция – 3,75 мл, соль – 1 кг, вода – 4 л, уксус (6 %-ный) – 5 мл, хлористый кальций для рассола – 5 г.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 29 °С при постоянном помешивании, снять с огня, ввести мезофильную закваску и оставить на 3 минуты. Затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки.

Добавить хлористый кальций, разведенный в 50 мл холодной кипяченой воды, и сычужный фермент, также растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды. Перемешать объем молока плавными движениями и оставить на 30 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, при необходимости оставить еще на 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 1,5 см.

Медленно перемешивать сырную массу в течение 5 минут, затем оставить на 5 минут, снова перемешивать в течение 10 минут и оставить еще на 10 минут для осаждения сырного зерна.

Вычерпать из кастрюли 1,5 л сыворотки, влить такой же объем кипяченой воды, подогретой до 60 °С, перемешивать массу в течение 10 минут, затем оставить на 10 минут.

Вычерпать из кастрюли 5 л сыворотки, влить такой же объем воды, нагретой до 43 °С, мешать сырную массу в течение 20 минут, после чего размер сырного зерна не должен превышать размера горошины, и оставить на 10 минут для осаждения.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, также выстеленную несколькими слоями марли, разламывая крупные куски руками.

Накрыть форму крышкой, поместить под пресс грузом в 4 кг на 30–35 минут.

Извлечь сыр из формы, сменить марлю, прессовать его грузом 8 кг в течение 8 часов.

Для приготовления рассола довести до кипения 4 л воды, растворить в ней 1 кг соли, охладить до комнатной температуры, процедить, добавить уксус и хлористый кальций, перемешать. Поместить сырную головку в емкость с рассолом и оставить на 12 часов.

Извлечь сыр из емкости, положить на решетку, оставить для обсыхания на 3 дня при комнатной температуре. В этот период переворачивать его дважды в день.

Для созревания отправить сыр в помещение с температурой 10 °С на 7 дней. Затем покрыть головку воском и вернуть в хранилище.

Период созревания этого сыра составляет не менее шести недель и может длиться до нескольких месяцев. В период созревания головку нужно переворачивать 1 раз в неделю.

Сыр из козьего молока с пряностями

Козье молоко – 2 л, сметана – 350 г, яйца – 3 шт., сушеная зелень укропа – 1 ч. л., сушеный базилик – 1 ч. л., чесночный порошок – 1 ч. л., соль – 2 ст. л.

Яйца взбить со сметаной и солью с помощью миксера до получения однородной массы.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести почти до кипения, ввести приготовленную ранее смесь, всыпать базилик и зелень укропа, тщательно перемешать и продолжить варить при постоянном помешивании до тех пор, пока молоко не свернется.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь и оставить на 60 минут. Поместить сыр в марле под пресс и убрать в холодильник на 10 часов.

Сыр с изюмом

Молоко – 1,6 л, простокваша – 200 мл, сметана – 200 г, яйца – 5 шт., сахар – 1 ст. л., изюм – 150 г, соль по вкусу.

Простоквашу налить в эмалированную кастрюлю, добавить сметану и яйца, тщательно перемешать.

Влить в кастрюлю молоко, всыпать соль, добавить промытый изюм.

Довести массу до кипения на среднем огне, но не кипятить.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Добавить в сырную массу сахар, тщательно все перемешать, связать свободные концы марли, подвесить сыр над миской и оставить на 2–3 часа.

Сыр с паприкой и тмином

Молоко – 5 л, простокваша или сметана – 5 ст. л., хлористый кальций – 1 г, сычужный фермент – по инструкции, паприка – 30 г, тмин – 30 г, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 35 °С, добавить простоквашу или сметану, тщательно перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 60 минут в теплом помещении.

Ввести в молоко хлористый кальций, растворенный в 50 мл

холодной кипяченой воды, молоко снова перемешать и оставить под крышкой на 30 минут.

Внести в молоко сычужный фермент, разведенный 100 мл кипяченой воды комнатной температуры, перемешивать в течение 5 минут. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 40 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом. В случае необходимости оставить его еще на 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать с помощью длинного ножа кубиками со стороной 2 см, перемешать и оставить на 20 минут для осаждения.

Тмин насыпать в миску, залить 1 стаканом кипятка, накрыть крышкой. Перемешать творожную массу с помощью венчика, оставить кастрюлю в теплом месте, поддерживая температуру 40 °С.

Вычерпать часть сыворотки таким образом, чтобы оставшаяся слегка покрывала сырное зерно. Добавить к нему процеженный тмин, соль и нарезанную кусочками паприку.

Массу тщательно перемешать, выложить в форму, оставить на 20 минут, затем перевернуть. Данную процедуру повторить 3–4 раза с интервалом в 30–40 минут.

Оставить сыр в форме на 8 часов в помещении с комнатной температурой воздуха, после чего переложить его в емкость с сывороткой и выдерживать в течение 24 часов.

Сыр с пивом

Молоко – 5 л, темное пиво – 1/2 л, сычужный фермент – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, мезофильная закваска – по инструкции, оливковое масло – 40 мл, соль – 3 ч. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, добавить хлористый кальций, разведенный в 50 мл холодной кипяченой воды, ввести мезофильную закваску (в случае необходимости ее можно заменить 5 ст. л. сметаны) и оставить на 30 минут.

Добавить в молоко сычужный фермент и оставить на 45 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, в случае необходимости оставить его еще на 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 1,5 см и оставить на 10 минут для осаждения.

Нагреть содержимое кастрюли до температуры 39 °С за 30 минут при постоянном помешивании, которое сначала должно

быть медленным, а затем все более интенсивным.

Выдерживать массу при температуре 39 °С в течение 45 минут, перемешивая ее каждые 15 минут, затем оставить на 10 минут.

Переложить сырное зерно в кастрюлю, влить пиво, перемешать и оставить на 45 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, добавить соль, тщательно перемешать.

Выложить сырную массу в форму, выстеленную несколькими слоями марли, поместить под пресс грузом в 5 кг на 60 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, поместить его обратно в форму, прессовать под грузом в 10 кг в течение 2 часов.

Снова вынуть сыр, сменить марлю, вернуть его в форму и прессовать с весом в 25 кг в течение 18 часов.

Извлечь сыр из формы, подрезать приливы и поместить в холодильник для созревания не менее чем на 3 недели. Первое время переворачивать головку 2 раза в сутки, до тех пор пока корочка на ней не подсохнет. После этого смазать сыр оливковым маслом и переворачивать до окончания периода созревания ежедневно.

Сыр с топленым молоком

Творог – 1 кг, топленое молоко – 1 л, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., пищевая сода – 1 ч. л., соль по вкусу.

Топленое молоко влить в эмалированную кастрюлю, добавить творог, довести до кипения и варить 10 минут на слабом огне при постоянном помешивании. Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь.

Пюрировать творожную массу с помощью миксера, выложить ее в кастрюлю с толстым дном, добавить взбитые яйца, размягченное сливочное масло, соду и соль, тщательно перемешать.

Нагревать массу на среднем огне при постоянном помешивании до тех пор, пока она не расплавится.

Переложить сыр в емкость с крышкой и убрать его в холодильник.

Том

Пастеризованное молоко – 4,5 л, мезофильная закваска – 37,5 мл, термофильная закваска – 25 мл,

хлористый кальций – 1 г, аннато – 2 мл, сычужный фермент – по инструкции, уксус (3 %-ный) – 20 мл, соль по вкусу.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, добавить аннато, термофильную и мезофильную закваски, хлористый кальций, разведенный в 50 мл кипяченой холодной воды, тщательно перемешать и оставить на 10 минут.

Ввести в молоко сычужный фермент, перемешивать весь объем молока движениями вверх-вниз с помощью большой шумовки в течение 30 секунд, затем оставить массу в теплом месте на 60 минут.

Образовавшийся сгусток попробовать на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 1,5 см с помощью длинного ножа, оставить, не перемешивая, на 10 минут для осаждения. Поместить кастрюлю на водяную баню, нагреть сырное зерно до температуры 38 °С, повышая ее не более чем на 1–2 °С каждые 5 минут. В этот период содержимое кастрюли постоянно перемешивать, сначала медленно, затем все более интенсивно.

Снять кастрюлю с водяной бани и оставить на 10 минут для осаждения сырного зерна.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, также выстеленную марлей, и поместить под пресс грузом 1,5 кг на 30 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, вернуть его в форму и прессовать с прежним грузом в течение 60 минут.

Снова достать сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, положить его обратно в форму и прессовать с грузом в 3 кг в течение 18–24 часов.

Из сыворотки и соли приготовить насыщенный рассол.

Подрезать приливы на сырной головке, аккуратно выложить ее в емкость с рассолом, посыпать выступающую часть сыра солью и оставить на 6,5 часа.

Извлечь сыр из емкости с рассолом, обсушить с помощью бумажных салфеток и поместить для просушки в холодильник на 3–7 дней. В этот период головку переворачивать ежедневно, до тех пор, пока на ней не образуется сухая корка.

Протереть сыр кусочком ткани, смоченным в уксусе, поместить в вакуумный пакет и поместить в холодильник на 8–12 недель для созревания. В этот период головку переворачивать 1 раз в неделю.

Тофу

Соевое молоко – 1 л, лимонный сок – 150 мл.

Соевое молоко влить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения на среднем огне при постоянном помешивании.

Снять кастрюлю с огня, влить лимонный сок и оставить до полного свертывания молока.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный сложенной в несколько слоев марлей, дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, отжать массу и поместить ее под пресс грузом в 1 кг на 30 минут.

Фета

Молоко – 2 л, сметана – 200 г, пепсин – 8 таблеток, кипяченая вода – 3 ст. л., сыворотка – 200 мл, соль – 1,5 ч. л.

Влить в миску 1 стакан теплого молока, добавить сметану и тщательно перемешать.

Оставшееся молоко налить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 35–38 ˚С, затем снять с огня, добавить разведенную сметану и перемешать все с помощью венчика.

Пепсин растворить в теплой кипяченой воде, влить в молочную смесь, тщательно перемешать и оставить на 5–6 часов в теплом месте.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и оставить на 1–2 часа для отделения сыворотки.

Связать свободные концы марли, поместить сырную массу под пресс грузом в 3 кг на 10 часов.

Нарезать сыр небольшими кусочками, натереть их солью, выложить в дуршлаг для стекания сыворотки.

Из сыворотки и соли приготовить рассол, выложить в него кусочки сыра и оставить на 60 минут.

Фета из сухого молока

Сухое молоко – 400 г, сметана – 100 г, уксус (3 %-ный) – 1/2 ч. л., сычужный фермент – по инструкции, вода – 600 мл, соль – 1 ч. л.

Сухое молоко растворить в теплой воде, тщательно перемешать, не допуская образования комочков, затем добавить

сметану и снова перемешать. Сычужный фермент развести в 50 мл холодной кипяченой воды, добавить в молоко, перемешать, влить уксус и оставить на 12 часов в теплом месте.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, дать сыворотке стечь. Связать свободные концы марли, поместить сыр под пресс грузом в 3 кг на 10 часов, затем нарезать его кубиками.

Из воды и соли приготовить рассол, выложить в него кусочки сыра и оставить на 7 дней.

Филадельфия

Натуральный йогурт (3,5 %-ный) – 500 г, сметана (20 %-ная) – 200 г, соль – 1 ч. л.

Сметану соединить с йогуртом, добавить соль, тщательно перемешать. Выложить приготовленную массу в дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли. Поставить его в миску для отделения сыворотки, накрыть блюдцем, сверху поместить груз и убрать в холодильник на 2 дня.

Филадельфия с кефиром

Пастеризованное молоко – 1 л, кефир – 1/2 л, яйцо – 1 шт., сахар – 1 ч. л., соль – 1 ч. л., лимонная кислота – 5 г.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть при постоянном помешивании, перед закипанием всыпать сахар и соль, довести до кипения и снять с огня. Добавить в горячее молоко кефир и перемешивать до тех пор, пока масса не свернется.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, дать сыворотке стечь в течение 15 минут.

Яйцо взбить с помощью блендера с лимонной кислотой, добавить в творожную массу и продолжать взбивать до тех пор, пока она не станет однородной.

Фромаж блан

Молоко – 1 1/2 л, сливки (20 %-ные) – 200 мл, йогурт – 250 г, лимонный сок – 2 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, добавить сливки,

поставить на средний огонь плиты с разогретой духовкой.

Лимонный сок смешать с йогуртом, влить в молочную смесь, тщательно перемешать, довести температуру массы в кастрюле до 80 °С.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить на плите с включенной духовкой на 60 минут (до полного створаживания массы).

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, поместить сырную массу под пресс грузом в 2 кг и оставить при температуре 2–10 °С на 4 часа.

Халлуми

Молоко – 5 л, хлористый кальций – 1 г, сычужный фермент – по инструкции, мята (сушеная) и соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 32 °С, ввести хлористый кальций, растворенный в 50 мл кипяченой холодной воды, добавить сычужный фермент и оставить на 45 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, в случае необходимости оставить еще на 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его с помощью длинного ножа кубиками со стороной 1,5 см и оставить еще на 10 минут для осаждения.

Нагреть сырную массу до 38 °С за 20 минут при постоянном перемешивании, мешать еще в течение 20 минут, затем оставить на 20 минут, перемешивая массу каждые 5 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, и дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, примять, оставить для самопрессования на 15 минут. Перевернуть сырную головку и оставить для самопрессования еще на 15 минут. Сыворотку влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 90–95 °С.

Переложить сыр в кастрюлю с сывороткой таким образом, чтобы он не касался дна, поместить кастрюлю на водяную баню и оставить при температуре 90–95 °С на 30–40 минут.

Извлечь сыр из кастрюли с сывороткой, погрузить в емкость с холодной водой на несколько секунд, затем выложить на разделочную доску, слегка сплющить, натереть солью и посыпать измельченной сушеной мятой.

Сложить головку пополам, придав ей форму полумесяца, охладить и выдерживать в холодильнике в течение 3 дней.

Чанах

Молоко – 5 л, сметана или пахта – 5 ст. л., сычужный фермент – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 32–35 ˚С, добавить сметану или пахту, оставить на 10 минут, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки.

Ввести хлористый кальций, растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды, и сычужный фермент, также разведенный 50 мл холодной кипяченой воды.

Молоко перемешать и оставить на 30–35 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, после чего, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 1,5 см и оставить для осаждения на 20 минут.

Нагреть сырную массу до 35 ˚С за 30 минут при постоянном помешивании, а затем до температуры 38 ˚С за 15 минут.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный марлей, и дать сыворотке стечь.

Переложить сырную массу в форму, также выстеленную несколькими слоями марли, и оставить для самопрессования на 5–6 часов. За это время сыр перевернуть 4–5 раз.

Из соли и воды приготовить рассол, выложить в него сырную головку и оставить на 60 дней.

Чеддер (способ 1)

Молоко – 5 л, сычужный фермент – по инструкции, мезофильная закваска – по инструкции, хлористый кальций – 1 г, соль – 2 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 ˚С, ввести мезофильную закваску (в случае необходимости ее можно заменить 5 ст. л. сыворотки, пахты или сметаны) и хлористый кальций, растворенный в 50 мл кипяченой холодной воды, перемешать, оставить на 30 минут.

Ввести в молоко сычужный фермент, оставить на 60 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 5 мм и оставить на 10 минут для осаждения.

Поместить кастрюлю с сырным зерном на водяную баню, нагреть до 30 ˚С, повышая температуру на 1 ˚С в 5 минут. Все это

время сырную массу перемешивать – сначала медленно, затем увеличивая интенсивность.

После того как температура сырной массы достигнет 39 °С, перемешивать ее еще в течение 30 минут.

Переложить сырную массу в кастрюлю с толстым дном, поместить ее на водяную баню под наклоном, закрыть крышкой, поддерживать температуру 38 °С, периодически сливая образующуюся сыворотку и не давая ей достать до сырного зерна. Через 30 минут перевернуть сырную массу и продолжить процесс чеддеризации.

Еще через 30 минут сырная масса должна стать похожа по своей консистенции на резину. Нарезать ее прямоугольниками со сторонами 1 и 3 см, выложить обратно в кастрюлю, поместить на водяную баню, посолить в 2 приема, каждый раз тщательно перемешивая.

Переложить сырную массу в форму, выстеленную несколькими слоями марли, и поместить под пресс грузом в 10 кг на 30 минут.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, вернуть его обратно в форму и прессовать с грузом в 20 кг в течение 60 минут.

Вновь достать сыр из формы, аккуратно перевернуть, сменить марлю, вернуть его обратно в форму и прессовать с грузом в 30 кг в течение 20 часов.

Извлечь сыр из формы, подрезать наплывы, поместить для обсыхания в холодильник, переворачивая головку 2 раза в день.

Обсохший сыр покрыть воском и отправить для созревания в прохладное помещение. Период созревания этого сыра может составлять от 3 месяцев до 2 лет.

Чеддер (способ 2)

Пастеризованное цельное молоко – 7,5 л, мезофильная культура – 1/4 ч. л., жидкий сычужный фермент – 1/2 ч. л., аннато – 2 мл, соль – 2 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть на водяной бане до температуры 30 °С, добавить мезофильную культуру, оставить на 2 минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки движениями вверх-вниз.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить в теплом месте на 40 минут, затем ввести сычужный фермент, растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды, и аннато, разведенный в 80 мл холодной кипяченой воды. Перемешивать молоко в течение 60

секунд.

Накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 30 минут при температуре 30 ˚С.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая его из кастрюли, разрезать на кубики со стороной 0,7 см с помощью длинного ножа и оставить на 5 минут для осаждения.

В течение 40 минут нагреть творожную смесь до температуры 38 ˚С при постоянном помешивании.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, и оставить на 15 минут для отделения сыворотки. Выложить сырную массу на разделочную доску, нарезать ломтиками шириной 7 см.

Поместить кастрюлю в емкость с водой, температура которой составляет 43 ˚С, выложить в нее крест-накрест пласты сыра. Поддерживать температуру в кастрюле равной 38 ˚С в течение 2 часов. За это время куски сыра переворачивать, перемещая их сверху вниз и удаляя с них сыворотку.

Нарезать затвердевшие ломтики сыра кусочками величиной не более 1,7 см, пересыпать солью и оставить на 10 минут.

Переложить сыр в форму, выстеленную несколькими слоями марли, и прессовать грузом в 3–4,5 кг в течение 15 минут. Извлечь сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, поместить его обратно в форму и прессовать грузом в 10–20 кг в течение 12 часов.

Снова вынуть сыр из формы, перевернуть, сменить марлю, вернуть его обратно в форму и прессовать с прежним грузом в течение 24 часов. Извлечь сыр из формы, снять марлю, сушить его при комнатной температуре в течение двух-трех дней, переворачивая по нескольку раз в день.

Нанести на головку воск и отправить ее для вызревания в помещение с температурой 10–12 ˚С и влажностью воздуха 80–85 % на 12–18 месяцев. Переворачивать сыр необходимо каждую неделю.

Чеддер (способ 3)

Молоко – 16 л, мезофильная закваска – 1/4 ч. л., жидкий хлористый кальций – 3/4 ч. л., жидкий сычужный фермент – 3/4 ч. л., оливковое масло – 30 мл, соль – 2 ст. л.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 ˚С, снять с огня, ввести мезофильную закваску, оставить на 3

минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки и вновь оставить на 40 минут.

Добавить в молоко хлористый кальций, разведенный 50 мл холодной кипяченой воды, и сычужный фермент, также разведенный в 50 мл холодной кипяченой воды. Медленно перемешать весь объем молока, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 30 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, при необходимости оставить еще на 15 минут, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его с помощью длинного ножа кубиками со стороной 1,5 см.

Поставить кастрюлю на огонь, нагреть сырную массу до температуры 40 °С за 30 минут при постоянном помешивании.

Снять кастрюлю с огня, оставить в теплом месте на 30 минут для осаждения сырного зерна, затем слить сыворотку.

Поставить кастрюлю в емкость с водой, температура которой составляет 42 °С, оставить на 10 минут, затем разрезать сырную массу на 2 части, положить их друг на друга и оставить еще на 10 минут.

Перевернуть куски сыра другой стороной, снова оставить на 10 минут, затем на бок, опять оставить на 10 минут, и на другой бок, также выдержав в течение 10 минут.

Извлечь сыр из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 1,5 см, перемешать с солью, выложить в форму, выстеленную несколькими слоями марли, уплотняя сырную массу руками.

Накрыть форму крышкой и поместить ее под пресс грузом в 8 кг на 60 минут.

Вынуть сыр из формы, сменить марлю, снова вернуть его в форму и прессовать грузом в 15 кг в течение 12–15 часов.

Извлечь головку из формы, выложить ее для просушки на дренажный коврик и оставить на 2 дня в помещении с комнатной температурой воздуха. В течение этого времени сыр периодически переворачивать.

Смазать головку оливковым маслом и отправить ее для созревания в помещение с температурой 10 °С и влажностью воздуха 85 % минимум на 3 месяца.

Чечил

Молоко – 4 л, сычужный фермент – 1 г, вода и соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 38 °С, ввести сычужный фермент, тщательно перемешать, снять

кастрюлю с огня и оставить на 40 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 1 см с помощью длинного ножа и оставить на 30 минут для осаждения сырного зерна.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, и оставить на 60 минут.

Поместить сырную массу в кастрюлю с горячей водой. Надев на руки перчатки, вытянуть массу в сырные нити.

Из кипяченой воды и соли приготовить 20 %-ный рассол. Поместить в емкость с рассолом сырные нити и оставить на 24 часа.

Сплести из нитей косичку либо смотать их в клубок.

При копчении сыра чечил косичку обернуть тканью или пергаментом, поместить в мешочек, сшитый из плотной материи, и подвесить в коптильне на несколько минут.

Швейцарский сыр

Молоко – 5 л, закваска пропионовокислых бактерий – по инструкции, сычужный фермент – 0,5 г, соль – 150 г, вода – 1 л.

Влить молоко в эмалированную кастрюлю, нагреть до 35 °С, ввести закваску и сычужный фермент, оставить на 60 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем, не вынимая из кастрюли, нарезать его кубиками со стороной 2 см и оставить на 10 минут для осаждения.

Поместить кастрюлю на водяную баню, медленно нагреть сырную массу до 50 °С при постоянном помешивании.

Откинуть содержимое кастрюли на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, и дать стечь сыворотке.

Переложить сырную массу в форму, также выстеленную марлей, и поместить под пресс грузом в 5 кг на 4 часа.

Извлечь сыр из формы, перевернуть, поменять марлю, вернуть его в форму, прессовать под грузом в 15 кг в течение 24 часов.

Для приготовления рассола растворить соль в кипяченой горячей воде, охладить ее. Выложить сыр в емкость с рассолом, оставить на 4 часа. Через 2 часа после начала процесса головку перевернуть.

Поместить сыр для созревания в помещение с температурой 13 °С и влажностью 83 % на 2 месяца (в случае необходимости для созревания сыр можно класть в холодильник).

Через несколько дней, после того как на сыре появится корка, головку нужно покрыть парафином. В течение первых двух недель созревания сыр переворачивают ежедневно, а затем 1 раз в неделю.

Шевр

Козье молоко – 4,5 л, сычужный фермент – по инструкции, мезофильная закваска – по инструкции, хлористый кальций – 0,9 г, соль по вкусу.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 30 °С, ввести мезофильную закваску (в случае необходимости ее можно заменить 5 ст. л. пахты, сыворотки или сметаны) и хлористый кальций, растворенный в 50 мл холодной кипяченой воды.

Тщательно перемешать молоко, добавить сычужный фермент и оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 6–12 часов.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, затем откинуть на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, и дать сыворотке стечь.

Сырную массу посолить, переложить в форму, также выстеленную марлей, и оставить для самопрессования на 1 день.

Эмменталь

Молоко – 32 л, термофильная закваска – 1,2 г, мезофильная закваска – 1,2 г, пропионовокислые бактерии – 1/32 ч. л., хлористый кальций (10 %-ный) – 5 мл, жидкий сычужный фермент – 5 мл, оливковое масло – 40 мл, рассол (20 %-ный) – 100 мл.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 32 °С, снять с огня, ввести мезофильную и термофильную закваски и пропионовокислые бактерии, оставить на 3 минуты, затем перемешать весь объем молока с помощью большой шумовки, накрыть кастрюлю крышкой и оставить еще на 10 минут.

Добавить в молоко хлористый кальций, разведенный 50 мл холодной кипяченой воды, и сычужный фермент, также разведенный 50 мл холодной кипяченой воды. Молоко перемешать и оставить под крышкой на 40 минут.

Образовавшийся сгусток проверить на чистый излом, в случае необходимости оставив его еще на 15 минут, затем, не вынимая

из кастрюли, нарезать кубиками со стороной 2 см, перемешивать в течение 15 минут, пока сырное зерно не уменьшится до размеров горошин.

Медленно нагреть сырную массу до температуры 45 °С при постоянном помешивании, после чего снять кастрюлю с огня, перемешивать сырное зерно еще в течение 30 минут и оставить на 5 минут для осаждения.

Слить сыворотку из кастрюли через форму, выстелить ее несколькими слоями марли, выложить сырную массу, связать свободные концы марли, накрыть форму крышкой и оставить сыр для самопрессования на 15 минут.

Аккуратно перевернуть форму, поставив ее на крышку, и оставить еще на 15 минут.

Извлечь сыр из формы, сменить марлю, поместить его обратно и прессовать сначала с грузом 6 кг в течение 60 минут. Вновь достать сыр, сменить марлю, поместить его обратно и прессовать с грузом 9 кг в течение 60 минут.

Снова извлечь сыр из формы, сменить марлю, вернуть его обратно и прессовать с грузом 12 кг в течение 2 часов.

Выложить головку в емкость с рассолом, оставить на 18 часов, обильно посыпав выступающую над жидкостью верхнюю часть сыра солью. Через 9 часов после начала процедуры сыр перевернуть и снова посолить.

Сушить головку при температуре 10–13 °С в течение 5–6 дней (в случае необходимости для этого можно использовать холодильник).

После образования на сыре сухой корки отправить его для созревания в помещение с температурой 10–13 °С и влажностью воздуха 85 % на 14 дней. В течение этого периода головку ежедневно переворачивать, протирая куском ткани, смоченным в рассоле.

Перенести сыр для дальнейшего созревания в помещение с температурой 20–22 °С и влажностью воздуха 85 % на 4 недели. В течение этого периода головку переворачивать каждые 2 дня, протирая ее куском ткани, смоченным в рассоле.

Вновь отправить сыр в хранилище с температурой воздуха 10–13 °С на 4 недели, смазав корку оливковым маслом. Переворачивать его следует 1 раз в неделю.

Яичный сыр

Яйца – 10 шт., непастеризованное молоко – 1 л, сметана (20 %-ная) – 200 г, соль – 1 ч. л., сахар – 1/2 ч. л.

Разбить в кастрюлю 8 яиц, влить молоко, всыпать соль и сахар, тщательно взбить с помощью венчика, затем добавить сметану и хорошо перемешать.

Поместить кастрюлю на водяную баню, прогревать молочную смесь в течение 40 минут при постоянном помешивании.

Откинуть творожную массу на дуршлаг, выстеленный несколькими слоями марли, и дать сыворотке стечь.

Связать свободные концы марли, поместить сыр под пресс и убрать в холодильник на 10 часов.

Копчение сыров

Процесс копчения заключается в выдерживании того или иного продукта в дыму, получаемом при сжигании древесины. Известно холодное, горячее и полугорячее копчение.

Горячее копчение отличается быстротой. Для воздействия на продукт используется горячий дым, температура которого может колебаться от 80 до 140 °C. Такое копчение чаще всего используется для обработки продуктов, содержащих небольшое количество жира, который в любом случае выплавляется при столь высоких температурах.

Холодное копчение отличается большой трудоемкостью и может занимать несколько суток. Для охлаждения дыма используют специальную трубу или ров, который идет от места горения дров к месту, где подвешен продукт. Длина трубы или рва может составлять 1 либо 2 м. Температура дыма при холодном копчении составляет в зависимости от продукта 15–40 °C.

Полугорячее копчение представляет собой нечто среднее между описанными ранее вариантами. При отсутствии покупной коптилки для этого процесса можно использовать любую металлическую емкость достаточно большого размера, которая должна плотно закрываться и не выделять при нагревании вредных веществ.

При использовании небольших самодельных коптилен их дно можно нагревать над костром, газовой плиткой или печкой. В случае если коптильня достаточно большого размера, нагреватель размещают внутри ее. Для этой цели подходит электроплитка с закрытой спиралью, на которую помещают сковороду со щепой.

Горячее копчение

Переносная коптильня

Самым простым вариантом такой коптильни является труба-дымоход, которая может быть квадратной или круглой формы и иметь достаточную ширину для того, чтобы в нее можно было поместить продукты, предназначенные для копчения. Для создания такой коптильни можно использовать ведра без дна, водонагревательные колонки, канистры, железные и даже деревянные бочки.

Для создания колосника, который предназначен для

задержки пламени, на металлическую решетку укладывают ряд камней небольшого размера.

Над колосником устанавливают печь-трубу, в которой подвешивают продукт с помощью проволоки либо раскладывают его на решетке. При этом продукты не должны касаться друг друга и стен печки. На дно коптильни, под решетку, помещают поддон из металла, в который будет стекать вытапливающийся жир.

Кирпичная коптильня

По сути, такая коптильня является печкой с герметичной дымообразовательной камерой. Ее обычно либо варят из листового железа, либо выкладывают из кирпича, а затем тщательно обмазывают глиняным раствором.

При использовании такой коптильни древесина, применяемая в качестве топлива, помещается в камеру дымообразователя, заполняя ее целиком. В закрытой камере древесина тлеет в среднем в течение 5 часов.

Коптильня для чердака

Для горячего копчения можно использовать дымоход, находящийся в доме с печным отоплением. Для этого в трубе дымохода вбивают крючки для подвешивания продуктов и устанавливают специальные заслонки для регулирования потока дыма. Печь во время копчения топят древесиной лиственных пород.

Также на чердаке можно выложить из кирпича специальную коптильню, обитую изнутри железом. Такое приспособление похоже на шкаф с дверцей. Коптильню подводят к дымоходной трубе, соединяя с ней в нижней части (для входа дыма) и в верхней (для выхода дыма).

Коптильня из бочки

В данном случае для создания коптильни можно использовать деревянную или металлическую бочку, у которой убирают дно, а саму ее помещают на кирпичи.

Топливо закладывают между кирпичами, а продукты вешают на крючья или гвозди, вбитые внутри бочки. Верх конструкции накрывают рогожей или крышкой с отверстием для прохода дыма. При использовании металлической бочки крючья не

вбивают, а прикрепляют к решетке, которую кладут поверх бочки.

Коптильня из двух бочек

Для создания данной конструкции две бочки помещают одну на другую. В верхней, отступив 10 см от края, крепят перекладины, на которые, в свою очередь, прилаживают решетку с крючьями.

Топливо закладывают в нижней бочке, разводя огонь непосредственно на земле. Верх конструкции накрывают крышкой с отверстием или дерюгой.

Коптильня из бака

Для создания такой коптильни используют бак из нержавеющей стали, под который помещают электрическую либо газовую плитку. Топливо – щепу, угли и др. – кладут внутрь бака, а в верхней его части развешивают продукты, предназначенные для копчения. На топливо, дабы избежать попадания жира, можно поместить лист железа или фольгу.

Также можно удалить у бака дно и поместить его на емкость с тлеющими углями.

Походная коптильня

Для создания такой конструкции требуются эмалированная емкость, решетка по ее диаметру и лист кровельного железа. Огонь разводят между кирпичами, на которые кладут лист железа, либо в неглубокой яме. На железо выкладывают тлеющий материал, сверху помещают решетку с продуктом и накрывают баком, в котором необходимо проделать несколько отверстий для выхода дыма. Щели, образующиеся между баком и листом железа, заделывают с помощью подручных материалов.

Коптильня из ведра

Такая конструкция оптимальна в том случае, если коптят небольшое количество продуктов. На дно ведра выкладывают тлеющий материал, в верхней его части проделывают несколько отверстий для установки прутьев, на которые развешивают крючья. Также ведро можно просто накрыть решеткой, на которой размещают продукты. Сверху такая конструкция накрывается крышкой.

Земляная коптильня

Для создания такой коптильни в земле роют яму, в которую засыпают слой угля, затем выкладывают свежие ветки. Над топливом располагают решетку либо шампуры с продуктами, предназначенными для копчения (они должны находиться в 10 см от поверхности земли). Конструкцию накрывают брезентом. Для того чтобы в процессе копчения костер не погас, край брезента время от времени приподнимают.

Холодное копчение

При таком варианте копчения используется холодный дым, полученный при сжигании лиственных пород деревьев. Чтобы обеспечить нужную температуру дыма, устраивают длинный дымоход с хорошей тягой.

Стационарная коптильня

Для создания такой коптильни необходимо вырыть канаву, длина которой должна составлять 2,5–3 м. Стены канавы обкладывают кирпичом (следует помнить о том, что силикатный кирпич при нагревании выделяет вредные вещества, а потому использовать его при сооружении коптильни нельзя).

Канал накрывают листами железа и засыпают слоем земли толщиной 15 см. В передней и задней частях канала проделывают 2 отверстия. Первое предназначено для подкладывания топлива в процессе копчения, а второе – для установки коптильной камеры. В качестве камеры можно использовать металлическую или деревянную бочку или другие емкости. Также можно сложить стационарную коптильню из кирпича.

Коптильня из корпуса холодильника

Старый холодильник прекрасно подходит для создания из него коптильной камеры. В него помещают нагревательный элемент (электроплитку, паяльник и т. д.), на который насыпают дымообразующий материал. Для отслеживания температуры внутри камеры устанавливают термодатчик.

Для выкладывания продуктов, предназначенных для копчения, прекрасно подойдут решетчатые полки холодильника.

Также нагревательную камеру можно отделить от коптильной. Для этого к холодильнику присоединяют

оцинкованную металлическую трубу, которую заглубляют в грунт. По этой трубе в холодильник будет попадать дым от костра.

Копчение в полиэтиленовом мешке

Для такого копчения подходит двухслойная полиэтиленовая пленка длиной 2 м, одну из торцевых сторон которой зашивают таким образом, чтобы получился мешок. На ровной площадке вбивают по периметру квадрата 1 × 1 м колья, высота которых должна составлять 2 м. Поверху колья скрепляются крест-накрест палками, к которым подвешивают продукт, предназначенный для копчения.

При таком способе используют уже готовые угли, которые насыпают под каркасом из кольев и прикрывают свежей травой. Пленку накидывают на каркас и закрепляют у земли. Зазоры между ней и грунтом заделывают.

Подготовка сыров к копчению

Коптить можно самые разнообразные сыры – твердые, мягкие, плавленые и даже рассольные. Следует помнить о том, что сыр – достаточно нежный продукт и его не нужно подвергать никакой предварительной обработке. Перед копчением сыры нарезают, оборачивают тем или иным материалом и помещают в тканевый мешочек.

Поскольку коптить сыр можно не дольше трех минут, для того чтобы он успел пропитаться дымом, его обычно режут на куски различной формы и массы.

После нарезания кусочки сыра заворачивают в двухслойную бумажную салфетку, ткань или пергамент и кладут в мешочек из плотной ткани, который, в свою очередь, подвешивают в коптильне.

Прессованные, жесткие сорта сыра в бумагу или ткань не оборачивают, сразу выкладывая в мешочек.

При копчении сыров твердых сортов их не режут, а лишь удаляют упаковку и подвешивают в коптильне на крючья. Блочные мягкие сыры можно коптить непосредственно в оболочке, которую в нескольких местах протыкают. После окончания процедуры копчения сыры выдерживают в течение 3–4 часов в холодильнике. В случае если масса куска сыра составляет более 50 г, период обработки как дымом, так и холодом должен быть более долгим.

Рассольные сыры, имеющие мягкую структуру, коптят

достаточно редко, заворачивая при этом в фольгу и помещая в коптильню всего на 2–3 секунды.

Плавленые сыры перед копчением перекладывают в колбасную упаковку и коптят в течение нескольких секунд.

Для обработки сыров можно использовать как холодное, так и горячее копчение. Второй способ подразумевает обработку дымом в течение очень короткого промежутка времени. В этом случае из сыра испаряется совсем небольшое количество влаги.

При использовании холодного копчения влага из сыров удаляется равномерно. Такие сыры можно хранить в течение длительного промежутка времени.

Копченый голландский сыр

Голландский сыр – 1,5 кг.

Срезать с головки сыра корку, нарезать сырное тесто средними кусками, обернуть каждый из них в салфетку, переложить в мешочек из плотной ткани и поместить в камеру для холодного копчения на 10 минут. Копченый сыр выдерживать в холодильнике в течение 60 минут.

Копченый колбасный кисломолочный сыр

Колбасный сыр – 300 г, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Сыр вынуть из упаковки, измельчить, добавить рубленую зелень укропа и петрушки. Массу тщательно перемешать, наполнить ею пленку, завязать и поместить в коптильню на 3–4 минуты.

Копченый рассольный сыр

Рассольный сыр (брынза) – 100 г.

Сыр нарезать ломтиками, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и дать воде стечь. Обсушить ломтики на тканевой салфетке, затем переложить их в мешочек из плотной материи, поместить в камеру горячего копчения на 2 минуты, а затем выдерживать в холодильнике в течение 1–1,5 часа.

Копченый рокфор

Рокфор – 2 кг.

Удалить с головки сыра оболочку, обернуть сырное тесто в несколько бумажных салфеток, выложить в мешочек из плотной ткани и поместить в камеру холодного копчения на 2 минуты.

Копченый терочный зеленый сыр

Зеленый терочный сыр – 100 г.

Извлечь сыр из фольги, выложить в мешочек из плотной ткани, поместить в коптильню холодного копчения на 8 минут, затем выдерживать в холодильнике в течение 30 минут.

Натереть сыр на терке, подсушить, пересыпать в плотно закрывающуюся емкость и хранить в холодильнике.

Копченый терочный сыр

Острый соленый терочный сыр – 1 головка.

Головку терочного сыра нарезать крупными кусками, сложить в полотняный мешочек, поместить в коптильню на 3 минуты, затем выдерживать в холодильнике в течение 20 минут.

Плавленые сырки холодного копчения

Плавленые сырки – 100 г, вареная колбаса – 100 г.

Сырки натереть на крупной терке, подсушить, смешать с измельченной колбасой. Выложить массу в пакет из пергамента и поместить в коптильню на 10 минут.

Плавленый сыр с какао

Плавленый сыр – 300 г, порошок какао – 2 ч. л.

Сыр натереть на крупной терке, массу соединить с порошком какао и тщательно перемешать до получения однородной массы. Расфасовать ее в натуральную оболочку для сарделек, поместить в коптильню на 2–4 минуты, затем выдерживать в холодильнике в течение 20–30 минут.

Плавленый сыр холодного копчения

Плавленый острый сыр – 300 г, смесь пряностей – 1 ст. л.

Сыр выложить на сложенную в несколько раз бумажную салфетку, посыпать смесью пряностей, выложить в бумажный пакет и поместить в коптильню на 2 минуты.

С готового сыра снять пакет и салфетку и держать его в холодильнике 20–30 минут.

Твердый сыр горячего копчения

Сыр твердых сортов – 1 головка.

Завернуть сырную головку в 3 салфетки, сложив их вместе, подвесить на металлическом крюке в коптильне и оставить на 25–40 секунд. Снять с сыра салфетки и поместить его в холодильник на 24 часа.

Твердый сыр холодного копчения

Сыр твердых сортов – 1 небольшая головка.

Выложить сыр в полотняный мешочек, подвесить его на крючке в коптильне, оставить на 5–7 минут для обработки дымом, затем держать, не вынимая из мешочка, в проветриваемом помещении 2 часа.

Блюда из сыра

При покупке сыра следует соблюдать несколько нехитрых правил:

• не следует покупать сыр, обладающий запахом аммиака;

• нельзя приобретать твердые и полутвердые сыры с липкой или мокрой коркой;

• качественный мягкий и полумягкий сыр пружинит при прикосновении. Корка у такого сыра должна быть равномерно окрашенной и немного влажной;

• не следует покупать полутвердые и твердые сыры с потрескавшейся коркой.

Перед подачей на стол сыры выдерживают в течение часа при комнатной температуре, благодаря чему к ним возвращаются присущие конкретному сорту запах и вкус. Исключение составляет рикотта, которую употребляют в пищу охлажденной.

Срок хранения сыров напрямую зависит от степени их зрелости. Так, твердые сыры могут храниться в течение нескольких месяцев, а свежие мягкие, особенно выработанные из козьего молока, – всего несколько дней.

Хранят большинство сортов сыра в холодильнике завернутыми в пленку или бумагу либо помещенными в закрывающуюся емкость. Это предотвращает высыхание сыра. Если он завернут в бумагу или пленку, оберточный материал следует менять каждые несколько дней, что увеличит срок хранения продукта. В герметично закрывающиеся контейнеры обычно помещают сыры, отличающиеся сильным запахом, такие, например, как горгонзола.

В случае если на поверхности твердого или полутвердого сыра появилась плесень, ее следует срезать. Мягкие заплесневевшие сыры употреблять в пищу нельзя, поскольку в таких случаях грибок проникает глубоко в сырное тесто.

Засохший сыр необязательно выбрасывать. Его с успехом можно использовать в натертом виде при приготовлении различных блюд.

Сыр твердых и полутвердых сортов подлежит заморозке и хранению завернутым в пленку в течение трех месяцев. Если в процессе замораживания и размораживания сыр начал крошиться, его также можно использовать в качестве добавки к разнообразным блюдам, измельчив его с помощью блендера или терки.

В кулинарии сыр используется в различной степени измельченности. Так, мелко натертый сыр подходит для

добавления в блюда из пасты. В таких случаях рекомендуется использовать пекорино, пармезан и другие сыры твердых сортов.

Сыры, натертые на крупной терке, выступают в качестве ингредиентов разнообразных салатов, соусов и начинок.

Сырная стружка, получаемая из пармезана и других твердых сортов, используется при приготовлении салатов.

Закуски

Закуска из ветчины с моцареллой

Пармская ветчина – 300 г, моцарелла – 300 г, растительное масло – 100 мл.

Ветчину нарезать ломтиками, завернуть в каждый немного моцареллы, скрепить полученные конверты с помощью шпажек.

Обжаривать изделия на сковороде с разогретым растительным маслом в течение 60 секунд с каждой стороны.

Закуска из брынзы с чесноком и орехами

Брынза – 500 г, чеснок – 4 зубчика, очищенные грецкие орехи – 50 г, сливочное масло – 250 г, семена укропа по вкусу.

Брынзу выложить в емкость с холодной кипяченой водой, оставить на 6 часов, затем пропустить вместе с чесноком и грецкими орехами через мясорубку. В полученную массу добавить размягченное сливочное масло и семена укропа, тщательно перемешать.

Сформовать из массы колбаску, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 3 часа. Перед подачей на стол фольгу снять, колбаску нарезать ломтиками.

Бри в панировке

Бри – 200 г, яйцо – 1 шт., пшеничная мука – 50 г, панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 200 мл.

Растительное масло влить в сотейник, нагреть до 170 °С. Сыр нарезать равными треугольниками, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях, выложить в кипящее масло и обжарить с двух сторон. Готовые кусочки сыра выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.

Бри фаршированный

Сыр бри – 150 г, груша – 150 г, рубленая зелень петрушки – 1 ст. л., коньяк – 1 ст. л., молотый кайенский перец по вкусу.

Грушу очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать полосками и сбрызнуть их коньяком.

Бри также нарезать полосками, половину выложить на противень, выстеленный пекарской бумагой, сверху распределить кусочки груши, посыпать все рубленой зеленью петрушки и кайенским перцем, выложить оставшиеся полоски бри.

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и запекать при 220 ˚С в течение 10 минут.

Брынза запеченная

Соленая брынза – 400 г, сливочное масло – 60 г, молотый красный перец – 1 ч. л.

Брынзу нарезать аккуратными ломтиками, толщина которых должна составлять 1–1,5 см.

Листы пергамента смазать сливочным маслом, поместить на каждый ломтик брынзы, сверху выложить кусочек сливочного масла, посыпать все красным перцем и свернуть пергамент конвертом.

Выложить конверты на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать блюдо при средней температуре до готовности.

Брынза маринованная

Брынза – 350 г, чеснок – 3 зубчика, оливковое масло – 500 мл, орегано, лавровый лист, смесь перцев и кориандр по вкусу.

Брынзу нарезать кубиками, выложить в банку, добавить лавровый лист, прослоить крупно нарезанным чесноком, смесью перцев, кориандром и орегано.

Влить в банку оливковое масло таким образом, чтобы оно полностью покрыло брынзу, закрыть крышкой и оставить на 14 дней.

Брынза с миндалем

Брынза – 200 г, сливочное масло – 200 г, измельченный миндаль – 4 ст. л., рубленая зелень петрушки – 4 ст. л.

Брынзу натереть на крупной терке, соединить с

размягченным сливочным маслом, добавить миндаль и зелень петрушки. Взбить ингредиенты с помощью блендера до однородного состояния.

Брынза с укропом и чесноком

Брынза – 200 г, сливочное масло – 200 г, чеснок – 4 зубчика, рубленая зелень укропа – 4 ч. л.

Брынзу натереть на крупной терке, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и зелень укропа. Взбить все с помощью блендера до получения однородной массы.

Камамбер во фритюре

Камамбер – 150 г, пшеничная мука – 3 ст. л., яйцо – 1 шт., крошки пшеничного хлеба – 1 ст. л., зелень петрушки – 30 г, растительное масло – 300 мл, соль по вкусу.

Сыр нарезать ломтиками, обвалять каждый в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и запанировать в хлебных крошках.

В сотейнике разогреть растительное масло, положить в него зелень петрушки на несколько секунд, затем удалить ее с помощью шумовки.

Жарить сыр в кипящем масле до золотистого цвета.

Камамбер в сухарях

Камамбер – 200 г, яйцо – 1 шт., панировочные сухари – 100 г, растительное масло – 300 мл.

Нарезать камамбер небольшими кусочками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, поместить в морозилку на 1 час, затем обжарить во фритюре при температуре 190 °С таким образом, чтобы кусочки приобрели золотисто-коричневый оттенок.

Камамбер с вареньем из клюквы

Камамбер – 300 г, пшеничная мука – 50 г, яйцо – 1 шт., панировочные сухари – 100 г, варенье из клюквы – 100 г.

Сыр нарезать треугольниками, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях, выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 10 минут при температуре 200 °С. Перед подачей на стол полить сыр вареньем из клюквы.

Камамбер с соусом из малины

Камамбер – 500 г, яйцо – 1 шт., винный уксус – 2 ст. л., пшеничная мука – 4 ст. л., растительное масло – 200 мл, репчатый лук – 50 г, малина – 300 г, панировочные сухари – 100 г, сливочное масло – 1 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, спассеровать на сковороде с разогретым сливочным маслом, добавить малину, накрыть крышкой и прогревать в течение 10 минут, затем влить винный уксус, всыпать молотый перец и соль, довести соус до кипения, варить 5 минут и охладить.

Камамбер нарезать ломтиками, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях, затем снова обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом. Перед подачей на стол разложить сыр по порционным тарелкам и полить соусом из малины.

Фета запеченная

Фета – 150 г, молотый красный перец по вкусу.

Фету нарезать ломтиками, посыпать каждый молотым перцем и плотно завернуть в пергаментную бумагу. Запекать на гриле или в разогретой духовке в течение 5 минут. Подать на стол в бумаге.

Фета в оливковом масле

Фета – 300 г, оливковое масло – 500 мл, перец чили – 3 г, черный перец горошком и розмарин по вкусу.

Сыр нарезать кубиками, выложить в банку, добавить измельченный перец чили, перец горошком и розмарин, влить оливковое масло. Закрыть банку крышкой и хранить сыр в холодильнике не дольше 7 дней.

Стилтон жареный

Сыр стилтон – 200 г, сливочное масло – 50 г, пшеничная мука – 50 г, молоко – 300 мл, яйцо – 1 шт., панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 100 мл, молотая паприка, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сливочное масло растопить в сотейнике на слабом огне, снять с плиты, всыпать муку и вымешивать массу до тех пор, пока она не станет однородной.

Сотейник с мукой поставить на огонь, тонкой струйкой, при постоянном помешивании влить молоко и варить смесь на слабом огне, пока она не загустеет, после чего добавить сыр, натертый на крупной терке, перемешать, всыпать паприку, молотый перец и соль.

Перелить массу в контейнер с крышкой и поместить в холодильник на 5 часов.

Остывшую массу нарезать ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон и выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

Сулугуни с мятой

Сулугуни – 200 г, молоко – 50 мл, свежая мята – 5 г.

Сулугуни нарезать тонкими ломтиками, опустить в кастрюлю с горячим молоком и мятой, прогревать, не доводя до кипения, до тех пор, пока сыр не расплавится и не образуется вязкая масса. Выложить сыр в пиалу и полить молоком, в котором его прогревали.

Жареный сыр твердых сортов

Сыр твердых сортов – 200 г, яйцо – 1 шт., молотые пшеничные сухари – 15 г, сливочное масло – 20 г.

Сыр нарезать ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в пшеничных сухарях, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить с двух сторон.

Сыр плавленый по-французски

Сыр – 100 г, яичные желтки – 2 шт., сливочное масло

– 1 ст. л., молоко – 100 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сыр нарезать ломтиками, выложить в миску, залить молоком, оставить на 5 часов, затем поместить на водяную баню, добавить сливочное масло, желтки, молотый перец, соль и нагревать до тех пор, пока сыр не расплавится. Готовую массу перемешать и хранить в холодильнике.

Сыр плавленый с пастой из креветок

Плавленый сыр – 100 г, паста из креветок – 150 г, сливочное масло – 50 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Пасту из креветок выложить в сотейник, влить немного воды, припустить, затем охладить, соединить с плавленым сыром и взбить с помощью блендера. Добавить молотый перец, соль и взбитое отдельно сливочное масло, тщательно перемешать.

Паста сырная с творогом и яблоком

Плавленый сыр – 100 г, яблоко – 100 г, сливочное масло – 100 г, творог – 200 г, рубленая зелень укропа – 2 ст. л.

Соединить размягченное сливочное масло, плавленый сыр и творог, добавить зелень укропа и яблоко, натертое на мелкой терке. Смесь взбить с помощью блендера до получения однородной массы.

Паштет из грибов с сыром

Грибы – 250 г, плавленый сыр – 100 г, сливочное масло – 100 г, репчатый лук – 100 г, чеснок – 1 зубчик, пшеничный хлеб – 50 г, зелень петрушки, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом (30 г) вместе с измельченным чесноком, добавить мелко нарезанные грибы, жарить под крышкой 15 минут.

Снять крышку, выпарить образовавшуюся жидкость, добавить оставшееся сливочное масло, охладить, соединить с

раскрошенным хлебом, предварительно охлажденным и натертым на крупной терке сыром, мускатным орехом, молотым перцем и солью, перемешать до получения однородной массы.

Поместить паштет в холодильник на 120 минут, затем сформовать из него шарики и обвалять их в рубленой зелени петрушки.

Паштет из сыра с сельдью

Копченый плавленый сыр – 100 г, филе сельди – 100 г, соленые огурцы – 100 г, картофель – 100 г, растительное масло – 2 ст. л., зелень петрушки по вкусу.

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить, пропустить через мясорубку вместе с плавленым сыром, огурцами и филе сельди. Полученную массу перемешать, добавив растительное масло, и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Паштет из горгонзолы

Горгонзола – 200 г, очищенные грецкие орехи – 100 г, сметана или йогурт – 100 г.

Грецкие орехи жарить на противне в предварительно разогретой духовке до тех пор, пока они не приобретут коричневый цвет, затем охладить. Сыр раскрошить, соединить с измельченными грецкими орехами, добавить сметану или йогурт, тщательно перемешать, выложить в емкость с крышкой и поместить в холодильник на 3 часа.

Паштет из сыра по-баварски

Сливочное масло – 100 г, камамбер – 130 г, сметана – 1 ст. л., репчатый лук – 60 г, редис – 150 г, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Сливочное масло взбить с помощью миксера. Камамбер размять, соединить со сметаной, маслом, добавить нашинкованный репчатый лук и мелко нарезанный редис, всыпать черный и красный перец, соль и тщательно перемешать.

Паста сырная с крабовыми палочками

Плавленый сыр – 300 г, крабовые палочки – 300 г,

яйца – 8 шт., сладкий перец – 80 г, чеснок – 4 зубчика, зелень укропа и петрушки – 40 г, майонез – 100 г.

Сладкий перец, крабовые палочки и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, смешать с сыром, натертым на крупной терке, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, майонез, рубленую зелень и измельчить смесь с помощью блендера до получения однородной массы.

Форшмак с плавленым сырком

Рыбные консервы в масле – 250 г, плавленый сырок – 1 шт., яйца – 3 шт., репчатый лук – 70 г, майонез – 2 ст. л.

С консервированной рыбы слить масло, пропустить ее вместе с сырком, сваренными вкрутую яйцами и луком через мясорубку, тщательно перемешать и заправить массу майонезом.

Фондю

Плавленый сыр – 250 г, консервированные шампиньоны – 250 г, вишневая настойка – 2 ст. л., пшеничный хлеб – 200 г, молотый черный перец по вкусу.

Сыр мелко нарезать, перемешать с консервированными шампиньонами, выложить в горшочек для приготовления фондю и тушить на среднем огне до тех пор, пока сыр полностью не расплавится, затем добавить вишневую настойку и молотый перец.

Подать фондю с ломтиками пшеничного хлеба.

Мусс из рыбы и феты

Фета – 200 г, филе морской рыбы – 500 г, лимон – 50 г, сливки – 200 мл, желатин – 15 г, зелень укропа – 10 г, лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Рыбное филе выложить в кастрюлю, залить водой, добавить немного лимона, лавровый лист, молотый перец и соль, довести до кипения, снять пену и варить до готовности на слабом огне.

Вынуть филе из кастрюли, бульон процедить, охладить, влить в миску с желатином. После того как он разбухнет, влить еще 1 стакан бульона, довести до кипения и охладить.

Добавить в желированный бульон измельченную фету, рыбное филе, сливки и лимонный сок, взбить все с помощью блендера до получения однородной массы.

Разложить мусс по формочкам, поместить в холодильник на 60 минут, затем перевернуть их на блюдца и посыпать мусс рубленой зеленью укропа.

Груши, фаршированные мясом и брынзой

Груши – 2 кг, брынза – 100 г, копченая говядина – 100 г, измельченные грецкие орехи – 50 г, майонез по вкусу.

Брынзу и копченую говядину пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера, соединить с измельченными орехами и майонезом, тщательно перемешать.

Разрезать каждую грушу пополам, удалить сердцевину и часть мякоти. Наполнить половинки фаршем и поместить их в холодильник на 30 минут.

Помидоры с базиликом и моцареллой

Моцарелла – 200 г, некрупные помидоры – 500 г, растительное масло – 100 мл, винный уксус – 1 ст. л., базилик, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры нарезать кружочками толщиной около 5 мм. Моцареллу нарезать ломтиками такой же толщины. Выложить на тарелку кружочки помидоров, посыпать молотым перцем и солью, сбрызнуть уксусом. Распределить на них ломтики моцареллы, посыпать измельченным базиликом и полить растительным маслом.

Яйца, фаршированные сыром

Яйца – 10 шт., плавленый сыр – 100 г, сливочное масло – 100 г, майонез – 2 ст. л., молотый красный перец и соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, разрезать каждое пополам, вынуть желтки. Плавленый сыр растереть с вареными желтками и размягченным сливочным маслом, добавить молотый перец и соль. Заполнить полученной массой половинки яиц и полить майонезом.

Жгутики из сыра

Плавленый сыр – 100 г, яйца – 2 шт., пшеничная мука – 200 г, пищевая сода – 1/4 ч. л., сыр твердых сортов – 70 г, растительное масло – 200 мл, тмин – 1 ч. л., соль по вкусу.

Сыр взбить с помощью блендера, добавить яйца, тмин, просеянную с содой муку и соль. Массу тщательно перемешать, сформовать из нее жгутики, обжарить их в сотейнике с кипящим растительным маслом и обвалять в тертом сыре.

Сырные палочки в панировке

Сыр твердых сортов – 250 г, яйца – 2 шт., молоко – 400 мл, пшеничная мука – 150 г, растительное масло – 100 мл, молотая паприка, молотый мускатный орех, молотый черный перец и тмин по вкусу.

Удалив с сыра корочку, нарезать его палочками, длина которых должна составлять 10 см, а толщина – 1 см. Из молока, муки и яиц замесить тесто, добавить паприку и мускатный орех, тщательно перемешать.

Обмакнуть в тесто сырные палочки, выложить в сотейник с разогретым растительным маслом и обжарить, посыпать смесью тмина и черного перца.

Сырные шарики с зеленью

Плавленый сыр – 200 г, брынза – 100 г, чеснок – 1 зубчик, рубленая зелень петрушки – 4 ч. л., измельченные листья мяты – 4 ч. л., семена кунжута – 2 ст. л.

Брынзу размять, соединить с плавленым сыром, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, зелень петрушки и мяту. Массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики, выложить на блюдо и поместить в холодильник на 60 минут.

Семена кунжута обжарить на сухой сковороде так, чтобы они приобрели золотисто-коричневатый оттенок, после чего остудить.

Охлажденные шарики обвалять в кунжуте.

Сырные шарики со шпиком

Пшеничная мука – 300 г, сухие дрожжи – 1/2 ч. л.,

яйца – 2 шт., шпик с прожилками – 250 г, очищенные семечки подсолнечника – 100 г, голубой сыр – 100 г, растительное масло – 500 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, смешать с мукой, добавить соль. Яичные желтки отделить от белков, ввести в тесто, перемешать его и оставить в теплом месте на 50 минут.

Шпик нарезать мелкими кубиками, выложить в сковороду вместе с семечками и обжарить. Яичные белки смешать с измельченным сыром, обжаренным шпиком и семечками, соединить с тестом, добавить соль и молотый перец, тщательно перемешать.

Растительное масло разогреть в кастрюле с толстым дном. С помощью ложки формовать из теста шарики и опускать их в кипящее масло. Жарить их до образования золотистой корочки. Вынуть шарики с помощью шумовки и выложить на бумагу для удаления лишнего масла.

Сырные шарики с картофелем

Картофель – 2 кг, сливочное масло – 150 г, пшеничная мука – 250 г, яйца – 4 шт., тертый сыр твердых сортов – 200 г, растительное масло – 700 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить, размять в пюре, смешать со взбитым сливочным маслом, яйцами, мукой, тертым сыром, солью и молотым перцем. Вымесить тесто, сформовать из него шарики и обжарить их в кипящем растительном масле.

Шарики из сыра ланкашир

Сыр ланкашир – 100 г, сливочный сыр – 100 г, молоко – 400 мл, репчатый лук – 30 г, каперсы – 15 г, очищенные грецкие орехи – 20 г, английская горчица – 5 г, молотая паприка, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сыр ланкашир натереть на крупной терке, смешать со сливочным сыром, влить молоко и взбить с помощью миксера до получения однородной массы.

Добавить мелко нашинкованный лук, измельченные каперсы

и грецкие орехи, горчицу, черный перец и соль, тщательно перемешать.

Сформовать из массы шарики, обсыпать их паприкой и поместить в холодильник на 3 часа.

Бутерброды с сыром

Плавленый сыр – 150 г, сливочное масло – 50 г, репчатый лук – 80 г, зеленый лук – 30 г, паприка – 1/4 ч. л., коньяк – 1/2 ст. л., ржаной хлеб – 300 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Плавленый сыр соединить с размягченным сливочным маслом, добавить нашинкованный репчатый лук, нарезанный тонкими колечками зеленый лук, молотый перец и соль, влить коньяк, взбить массу с помощью блендера.

Ржаной хлеб нарезать толстыми ломтиками, смазать половину из них сырной массой, накрыть оставшимися ломтиками.

Тосты с сыром чеддер

Сыр чеддер – 300 г, сливочное масло – 100 г, светлое пиво – 100 мл, яичные желтки – 2 шт., горчичный порошок – 1 ч. л., пшеничный хлеб – 300 г, молотый кайенский перец и соль по вкусу.

Сыр чеддер натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить в сотейнике на среднем огне и постепенно, при постоянном помешивании, всыпать в него тертый сыр. После того как он расплавится, влить пиво и перемешать до получения однородной массы.

Снять сотейник с огня, вбить в сырную массу яичные желтки, всыпать горчичный порошок, кайенский перец и соль. Массу тщательно перемешать. Хлеб нарезать ломтиками, выложить на противень и обжарить с двух сторон в предварительно разогретой духовке. Нанести на горячие тосты сырную массу и снова поместить их в духовку на несколько минут.

Рулет из лаваша с семгой и сыром

Тонкий лаваш – 1 шт., плавленый сыр – 250 г, зеленый лук – 30 г, соленая семга – 200 г.

На лист лаваша нанести плавленый сыр, сверху выложить ломтики соленой семги, посыпать нашинкованным зеленым луком, сформовать рулет, завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 3 часа. Перед подачей на стол нарезать рулет ломтиками.

Рулет из лаваша с сыром и сладким перцем

Тонкий лаваш – 2 шт., плавленый сыр – 250 г, маринованный сладкий перец – 300 г, чеснок – 4 зубчика, майонез – 5 ст. л., зелень укропа по вкусу.

На лист лаваша нанести плавленый сыр, накрыть вторым листом. Измельченный чеснок смешать с рубленой зеленью укропа и майонезом, нанести смесь на второй лист лаваша. Сверху распределить нарезанный маринованный перец, сформовать рулет, завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 2 часа.

Перед подачей на стол нарезать рулет ломтиками.

Сырное желе

Плавленый сыр – 150 г, рассольный сыр – 150 г, сливки (30 %-ные) – 250 мл, лимонное желе – 1 упаковка, столовый уксус – 1 ст. л., фильтрованная вода – 250 мл.

Желе развести в горячей воде, влить уксус, охладить, добавить измельченные сыры и взбить с помощью блендера до получения однородной массы.

После того как желе начнет густеть, ввести в него взбитые сливки, тщательно перемешать, выложить в форму и поместить в холодильник на 120 минут.

Перед подачей желе на стол окунуть дно формы на несколько секунд в емкость с горячей водой, после чего опрокинуть на блюдо.

Салаты

Салат с адыгейским сыром и говядиной

Отварная говядина – 100 г, адыгейский сыр – 100 г, вяленые помидоры – 150 г, листовой салат – 70 г, очищенные кедровые орешки – 1 ст. л., лимонный сок – 1 ч. л., растительное масло – 3 ст. л., молотая паприка по вкусу.

Отварную говядину и вяленые помидоры нарезать кубиками, перемешать, добавить листья салата, порванные руками.

Растительное масло соединить с лимонным соком и молотой паприкой, полить полученным соусом измельченный адыгейский сыр, оставить на 15 минут, затем перемешать его с мясом и помидорами вместе с соусом, переложить в салатник и посыпать обжаренными на сухой сковороде кедровыми орешками.

Салат с адыгейским сыром и курицей

Адыгейский сыр – 200 г, запеченное филе курицы – 200 г, помидоры – 250 г, лимон – 80 г, авокадо – 150 г, репчатый лук – 80 г, зелень укропа – 30 г, листовой салат – 50 г, куриный бульон – 6 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., жидкий мед – 1 ч. л., бальзамический уксус – 1 ст. л., дижонская горчица – 1 ч. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нарезать кольцами, выложить в миску, залить соком, выжатым из 1/2 лимона, и оставить на 60 минут.

Очищенное авокадо нарезать ломтиками, смешать с нарубленным соломкой филе курицы, кусочками помидоров, кубиками адыгейского сыра, нашинкованным листовым салатом и рубленой зеленью укропа, добавить маринованный лук.

Для приготовления соуса соединить растительное масло с соком, выжатым из оставшейся половинки лимона, уксусом и медом, добавить горчицу и молотый перец, постепенно влить куриный бульон, посолить и взбить все с помощью блендера.

Салат разложить по порционным тарелкам и полить приготовленным соусом.

Салат из курицы с фенхелем и фетой

Запеченное филе курицы – 700 г, фенхель – 100 г, фета – 80 г, апельсины – 400 г, репчатый лук – 80 г, оливковое масло – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, смешать с тонко нарезанным фенхелем, очищенными от кожицы ломтиками апельсина, кубиками феты, измельченным филе курицы, добавить молотый перец и соль, перемешать. Заправить салат оливковым маслом и выложить в салатник.

Салат из курицы с фетой и дыней

Филе курицы – 500 г, фета – 350 г, дыня – 200 г, кресс-салат – 20 г, лимонный сок – 60 мл, очищенные грецкие орехи – 100 г, оливковое масло – 100 мл, винный красный уксус – 2 ст. л., мята, молотый черный перец и соль по вкусу.

Половинки грецких орехов выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки, поместить его в предварительно разогретую духовку и запекать при 180 ˚С до тех пор, пока орехи не подрумянятся, затем немного охладить их и крупно нарезать.

Филе курицы посыпать молотым перцем и жарить в сотейнике с 1 ст. л. разогретого масла на среднем огне, пока мясо не подрумянится с обеих сторон.

Влить в кастрюлю лимонный сок, добавить половину листьев мяты и нагревать на среднем огне 2 минуты, затем снять с плиты и немного охладить. Процедить мятный отвар, добавить оливковое масло, уксус, сахар, взбить с помощью блендера и поперчить.

Нарезать филе курицы тонкими ломтиками, добавить очищенную и тонко нарезанную дыню, измельченный сыр и 2 ст. л. нарезанной мяты, влить половину мятно-лимонного соуса, тщательно перемешать.

Кресс-салат соединить с оставшейся мятой, заправить соусом и перемешать. Разложить смесь с кресс-салатом по тарелкам, сверху распределить смесь с курицей. Посыпать каждую порцию рублеными орехами.

Салат «Цезарь» с сыром и курицей

Филе курицы – 400 г, адыгейский сыр – 150 г, листовой салат – 50 г, растительное масло – 2 ст. л.,

сырные сухарики – 30 г, сырный соус – 3 ст. л., помидоры – 100 г, соль по вкусу.

Филе курицы нарезать кубиками, посолить, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом и охладить.

Адыгейский сыр и помидоры нарезать, перемешать с измельченным листовым салатом и обжаренным куриным филе, добавить сухарики. Заправить салат сырным соусом и выложить в салатник.

Салат с уткой и сыром

Мясо утки – 250 г, плавленый сыр – 100 г, яблоко – 60 г, чеснок – 2 зубчика, зеленый лук – 30 г, огурец – 100 г, консервированная кукуруза – 200 г, яйца – 3 шт., консервированные маслины без косточек – 70 г, майонез – 4 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., соль по вкусу.

Мясо утки мелко нарезать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, смешать с тертым сыром, измельченными яблоком, огурцом и луком, консервированной кукурузой и сваренными вкрутую рублеными яйцами.

Добавить в салат измельченные маслины и соль, заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Салат горячий с сыром и индейкой

Филе индейки – 300 г, фета – 100 г, свекла – 300 г, репчатый лук – 80 г, клубника – 100 г, бальзамический уксус – 2 ст. л., оливковое масло – 1 ст. л., зелень фенхеля по вкусу.

Свеклу завернуть в фольгу, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 30 минут при температуре 210 °С. Затем снять фольгу, свеклу охладить.

Филе индейки обжарить с двух сторон на сухой сковороде, охладить и нарезать ломтиками.

В сотейник с разогретым оливковым маслом выложить рубленую зелень фенхеля, жарить 2 минуты на сильном огне, затем добавить мелко нарезанную клубнику, убавить огонь, готовить 5 минут, после чего снять с плиты и влить бальзамический уксус.

Свеклу очистить, нарезать ломтиками, лук нашинковать. Выложить в салатник ломтики свеклы и индейки, лук,

нарезанную кубиками фету и клубничную массу.

Салат с плавленым сыром и колбасой

Плавленый сыр – 200 г, колбаса – 50 г, сливочное масло – 50 г, яйца – 2 шт., молоко – 60 мл, маринованный огурец – 60 г, столовая горчица и соль по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, очистить, натереть на крупной терке. Огурец и колбасу нарезать соломкой. Размягченное сливочное масло соединить с плавленым сыром, добавить яйца, горчицу, соль, влить молоко и взбить все с помощью блендера. Соединить сырную массу с колбасой и огурцом, тщательно перемешать и выложить в салатник.

Салат с фетой, ветчиной и хурмой

Хурма – 200 г, фета – 70 г, ветчина – 100 г, листовой салат – 40 г, оливковое масло – 3 ст. л., бальзамический уксус – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Порвать руками листья салата. Ветчину нарезать небольшими ломтиками, фету раскрошить, хурму очистить, нарезать тонкими ломтиками, удалив косточки.

Смешать подготовленные ингредиенты, выложить салат на блюдо.

Оливковое масло соединить с бальзамическим уксусом, добавить соль и молотый перец, тщательно перемешать. Полить салат приготовленным соусом и подать на стол.

Салат сырный с ветчиной и яйцами

Ветчина – 100 г, перепелиные яйца – 10 шт., помидоры – 400 г, растительное масло – 1 ст. л., листовой салат – 40 г, пшеничные сухарики – 200 г.

Для соуса: плавленый сыр – 100 г, сливки – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, майонез – 40 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Ветчину нарезать соломкой и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом.

Блюдо выстелить листьями салата, выложить на них охлажденную ветчину, сваренные вкрутую и разрезанные пополам перепелиные яйца, ломтики помидоров и сухарики.

Плавленый сыр соединить со сливками и майонезом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, молотый перец и соль, взбить массу с помощью блендера. Полить салат приготовленным сырным соусом непосредственно перед подачей на стол.

Салат с красной рыбой и сырками

Консервированная красная рыба – 400 г, картофель – 200 г, плавленые сырки – 3 шт., яйца – 4 шт., чеснок – 1 зубчик, майонез – 100 г.

Предварительно охлажденные плавленые сырки натереть на средней терке, смешать с отварным измельченным картофелем, добавить рубленые яйца, сваренные вкрутую, чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, и размятую консервированную рыбу.

Салат заправить майонезом и выложить в салатник.

Салат из тунца с фетой и спаржей

Консервированный тунец – 100 г, фета – 60 г, спаржа – 50 г, помидоры – 100 г, листовой салат – 150 г, оливковое масло – 1 ст. л., бальзамический уксус – 1 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Листья салата порвать руками, смешать с ломтиками помидоров и отварной измельченной спаржей. Рыбу размять, добавить в салат вместе с нарезанной кубиками фетой, молотым перцем и солью.

Заправить салат смесью оливкового масла и бальзамического уксуса, перемешать и выложить в салатник.

Салат с речной рыбой и плавленым сыром

Филе речной рыбы, приготовленное на пару, – 200 г, репчатый лук – 70 г, яйца – 2 шт., помидоры – 200 г, листовой салат – 30 г, плавленый сырок – 1 шт.

Для соуса: горчица – 10 г, оливковое масло – 30 мл, лимонный сок – 50 мл, сливки – 50 мл.

Листовой салат порвать руками, выложить на блюдо, распределить на нем ломтики помидоров, кольца лука и нарезанный кубиками сырок.

Яйца сварить вкрутую, охладить, нарезать ломтиками и выложить поверх сыра.

Приготовленное на пару филе рыбы нарезать полосками, выложить его на яйца.

Оливковое масло соединить с лимонным соком, влить сливки, добавить горчицу, взбить соус с помощью блендера и полить салат.

Салат с мидиями и брынзой

Консервированные мидии – 200 г, грейпфрут – 300 г, брынза – 60 г, листовой салат – 30 г, сок лайма – 1 ст. л., оливковое масло – 1 ст. л.

Листья салата порвать руками, выложить на блюдо, сверху распределить нарезанную кубиками брынзу, затем очищенные от кожицы дольки грейпфрута и маринованные мидии.

Свежевыжатый сок лайма соединить с оливковым маслом и заправить соусом салат.

Салат с фетой и мидиями

Помидоры черри – 200 г, сладкий перец – 100 г, листовой салат – 40 г, фета – 150 г, консервированные мидии – 150 г, оливковое масло – 3 ст. л., лимонный сок – 1 ст. л., сухарики – 100 г, соль по вкусу.

Сладкий перец нарезать соломкой, смешать с измельченными листьями салата, мидиями, нарезанной кубиками фетой и половинками помидоров черри.

Оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить соль, заправить полученным соусом салат и посыпать его сухариками.

Салат с фетой и креветками

Пекинская капуста – 500 г, очищенные креветки – 300 г, яйца – 4 шт., оливковый майонез – 100 г, фета – 200 г, соль по вкусу.

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить, измельчить, смешать с нашинкованной пекинской капустой, сваренными вкрутую и нарубленными яйцами и фетой, нарезанной кубиками.

Заправить салат майонезом и разложить по креманкам.

Салат с фетой и крабовым мясом

Крабовое мясо – 250 г, помидоры – 300 г, огурец – 100 г, репчатый лук – 40 г, консервированные грибы – 200 г, фета – 250 г, оливковое масло – 50 мл, лимонный сок – 1 ст. л., бальзамический уксус – 4 ст. л., базилик, орегано и соль по вкусу.

Ломтики помидоров смешать с измельченными огурцом и консервированными грибами, нашинкованным луком, кубиками феты и нарезанным крабовым мясом. Оливковое масло соединить с лимонным соком, бальзамическим уксусом, добавить орегано, измельченный базилик и соль. Заправить полученным соусом салат.

Салат с сыром, креветками и кунжутом

Отварные очищенные креветки – 100 г, листовой салат – 30 г, фета – 100 г, редис – 150 г, ржаные сухарики – 100 г, оливковое масло – 2 ст. л., тимьян по вкусу.

Для соуса: авокадо – 200 г, горчица – 1 ч. л., бальзамический уксус – 1/2 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., кунжут – 2 ст. л.

Сухарики выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, добавить тимьян и обжарить при постоянном помешивании.

В салатник выложить листья салата, порванные руками, затем нарезанный кубиками редис, креветки, измельченный сыр и сухарики.

Авокадо пюрировать с помощью блендера, после чего смешать с горчицей, бальзамическим уксусом и растительным маслом. Заправить салат полученным соусом и посыпать обжаренным на сухой сковороде кунжутом.

Салат с адыгейским сыром и креветками

Адыгейский сыр – 200 г, очищенные креветки – 200 г, консервированная кукуруза – 400 г, помидоры – 100 г, репчатый лук – 80 г, листовой салат – 100 г, чеснок – 1 зубчик, каперсы – 60 г, бальзамический уксус – 1 ст. л., оливковое масло – 6 ст. л., молотый черный перец и соль

по вкусу.

Очищенные креветки выложить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, добавить молотый перец, варить 3 минуты, затем откинуть на дуршлаг и охладить.

Адыгейский сыр и помидоры нарезать кубиками, выложить в миску, добавить кольца репчатого лука и кукурузу.

Для приготовления соуса смешать измельченные каперсы с чесноком, пропущенным через чеснокодавилку, влить уксус и оливковое масло, добавить молотый перец и соль, взбить с помощью миксера. Заправить им салат и поместить его в холодильник на 2 часа.

Блюдо выстелить листьями салата, выложить на них охлажденный салат, сверху распределить креветки.

Салат с печенью трески и сыром

Консервированная печень трески – 200 г, плавленый сырок – 1 шт., сыр твердых сортов – 100 г, отварной рис – 200 г, консервированный тунец – 200 г, яйца – 4 шт., помидоры – 3 шт., майонез – 100 г, зеленый лук по вкусу.

Печень трески размять, смешать с 1/3 нашинкованного зеленого лука. Также размять рыбу и смешать ее с 1/3 зеленого лука. В салатник выложить слоями нарезанные кубиками помидоры, 2/3 риса, печень трески с зеленым луком, натертый на крупной терке плавленый сырок, 2 рубленых яйца, сваренных вкрутую, оставшийся рис, размятый тунец с зеленым луком, натертый на мелкой терке сыр твердых сортов и оставшиеся рубленые яйца. Промазывать майонезом каждый слой, за исключением печени трески и тунца. Готовый салат посыпать оставшимся нашинкованным зеленым луком.

Салат с кальмарами, яйцами и сыром

Кальмары – 500 г, плавленый сыр – 200 г, яйца – 3 шт., чеснок – 4 зубчика, майонез – 120 г, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Кальмары очистить, варить в кипящей подсоленной воде 5 минут, затем откинуть на дуршлаг, охладить, нарезать соломкой и смешать с сыром, натертым на крупной терке.

Яйца сварить вкрутую, охладить, нарубить, добавить к кальмарам вместе с измельченным чесноком и мелко нарезанной

зеленью укропа и петрушки. Ингредиенты посолить и заправить майонезом.

Салат с плавленым сыром и кальмарами

Плавленый сыр – 250 г, кальмары – 500 г, шампиньоны – 500 г, чеснок – 3 зубчика, сметана – 2 ст. л., майонез – 3 ст. л., очищенные грецкие орехи – 200 г, соль по вкусу.

Кальмаров очистить, варить в кипящей подсоленной воде в течение 3 минут, охладить и нарезать соломкой. Грибы также отварить в подсоленной воде, охладить, мелко нарезать, смешать с кальмарами, добавить рубленые орехи и измельченный чеснок.

Плавленый сыр соединить с майонезом и сметаной, взбить с помощью блендера до получения однородной массы. Полученным соусом заправить салат.

Салат с сыром и грибами

Сыр твердых сортов – 400 г, шампиньоны – 400 г, сметана – 150 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, затем нарезать их средними кусочками, соединить с кубиками сыра, добавить молотый перец и соль, перемешать.

Заправить салат сметаной и выложить в салатник.

Салат с адыгейским сыром, грибами и лапшой

Адыгейский сыр – 150 г, лапша – 150 г, шампиньоны – 200 г, отварная морковь – 70 г, огурец – 100 г, зеленый лук – 20 г, растительное масло – 2 ст. л., майонез – 3 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Шампиньоны нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до готовности. Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, затем смешать с грибами и охладить.

Отварную морковь и огурец нарезать соломкой, лук нашинковать. Адыгейский сыр нарезать мелкими кубиками, соединить с овощами, лапшой и грибами.

Салат посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат с моцареллой и шампиньонами

Шампиньоны – 500 г, моцарелла – 150 г, китайская капуста – 300 г, помидоры – 100 г, лимонный сок – 50 мл, оливковое масло – 3 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Капусту нашинковать, смешать с измельченными шампиньонами, сбрызнуть лимонным соком (20 мл), добавить нарезанную кубиками моцареллу и ломтики помидоров.

Оливковое масло соединить с оставшимся лимонным соком, добавить молотый перец и соль, перемешать.

Заправить салат приготовленным соусом и подать на стол.

Салат с плавленым сыром и яйцами

Плавленый сыр – 300 г, яйца – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, майонез – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Предварительно охлажденный плавленый сыр натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, сваренные вкрутую рубленые яйца, молотый перец и соль.

Заправить салат майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Салат горячий с фетой и гречневой кашей

Гречневая крупа – 100 г, фета – 100 г, помидоры – 100 г, растительное масло – 2 ст. л., лимонный сок – 1 ст. л., зелень кинзы, зеленый лук, орегано, молотый черный перец и соль по вкусу.

Гречневую крупу всыпать в кастрюлю, залить водой, добавить соль и сварить рассыпчатую гречневую кашу.

Помидоры нарезать кубиками, смешать с нашинкованным зеленым луком и измельченной фетой, посыпать орегано.

Готовую гречневую кашу охладить, добавить в нее овощи и сыр, молотый перец и соль. Растительное масло соединить с лимонным соком, заправить соусом салат, перемешать и прогреть в микроволновой печи так, чтобы сыр слегка расплавился, после чего посыпать салат рубленой зеленью кинзы и подать на стол.

Салат горячий с фетой и чечевицей

Чечевица – 150 г, брокколи – 250 г, фета – 100 г, лавровый лист и кардамон по вкусу.

Для соуса: оливковое масло холодного отжима – 50 мл, жидкий мед – 1 ч. л., винный уксус – 1 ч. л., перец чили, зеленый лук, молотый черный перец и соль по вкусу.

Чечевицу промыть, залить холодной водой, добавить лавровый лист и кардамон, довести до кипения на сильном огне. Затем убавить его, варить чечевицу 30 минут, не накрывая кастрюлю крышкой, и откинуть ее на дуршлаг.

Брокколи разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, после чего смешать с чечевицей и добавить нарезанную кубиками фету.

Винный уксус соединить с оливковым маслом и медом, добавить измельченный перец чили, колечки зеленого лука, молотый перец и соль, тщательно перемешать. Полученным соусом заправить салат перед подачей на стол.

Салат с чечевицей, сыром и свеклой

Чечевица – 150 г, фета – 100 г, свекла – 400 г, репчатый лук – 100 г, помидоры – 200 г, яблочный уксус – 1 ст. л., оливковое масло – 5 ст. л., сахар – 1 ст. л., мед – 1 ст. л., карри – 1 ст. л., молотый красный перец и соль по вкусу.

Свеклу вымыть, разрезать 4 части, выложить на фольгу, посыпать сахаром, солью и молотым перцем, полить растопленным медом, оливковым маслом (2 ст. л.) и яблочным уксусом. Завернуть свеклу в фольгу, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 60 минут при температуре 200 °С.

Чечевицу выложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить карри, отварить, затем добавить соль.

Крупно нарезанные лук и помидоры обжарить на сковороде с разогретым оливковым маслом (3 ст. л.) при постоянном помешивании, добавить молотый перец и соль.

Помидоры смешать с отварной чечевицей, разложить по порционным тарелкам, сверху распределить нарезанную свеклу и измельченный сыр.

Салат с адыгейским сыром и нутом

Копченый адыгейский сыр – 150 г, нут – 120 г, листовой салат – 40 г, яблоки – 100 г, корнишоны – 150 г,

стеблевой сельдерей – 80 г, эстрагон – 30 г, чеснок – 2 зубчика, майонез – 2 ст. л., йогурт – 4 ст. л., сок лайма – 3 ст. л., столовая горчица – 1 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., паприка, сахар и соль по вкусу.

Предварительно замоченный на несколько часов нут отварить, откинуть на дуршлаг и охладить.

Листовой салат порвать руками, сельдерей измельчить, очищенные яблоки и корнишоны нарезать мелкими кубиками.

Измельчить 1 зубчик чеснока, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и прогреть. Удалить чеснок из сковороды, всыпать в нее нарезанный кубиками адыгейский сыр, обжарить до образования корочки и охладить.

Для приготовления соуса растереть измельченный зубчик чеснока с сахаром, добавить йогурт, горчицу, соль, майонез, влить сок лайма и взбить все с помощью блендера.

Листовой салат смешать с нутом, сельдереем, яблоками, корнишонами, измельченным эстрагоном и адыгейским сыром. Заправить салат приготовленным соусом и посыпать паприкой.

Салат с адыгейским сыром, фасолью и фенхелем

Адыгейский сыр – 200 г, фенхель – 100 г, белая консервированная фасоль – 400 г, репчатый лук – 80 г, чеснок – 2 зубчика, лимонная цедра – 30 г, лимонный сок – 1 ст. л., бальзамический уксус – 2 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., зелень петрушки – 20 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Тонко нарезанный фенхель замочить на 10 минут в холодной воде. Консервированную фасоль соединить с нашинкованным репчатым луком, добавить нарезанный кубиками сыр, тертую лимонную цедру, измельченный чеснок, рубленую зелень петрушки, молотый перец, соль, обсушенный фенхель и перемешать.

Для приготовления соуса соединить лимонный сок с бальзамическим уксусом и растительным маслом, заправить салат и выложить его в салатник.

Салат с сыром и рисом

Сыр твердых сортов – 200 г, длиннозерный рис – 100 г, сметана – 100 г, репчатый лук – 50 г, соль по вкусу.

Рис промыть, выложить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить на среднем огне в течение 7 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, переложить рис обратно в кастрюлю, накрыть ее крышкой, поместить на слабый огонь, нагревать в течение 5 минут, после чего снять с плиты и оставить еще на 5 минут.

Сыр натереть на крупной терке, соединить со сметаной, добавить нашинкованный лук, охлажденный рис и соль. Тщательно все перемешать и выложить в салатник.

Салат «Греческий» с фетой и овощами

Перепелиные яйца – 6 шт., фета – 150 г, помидоры – 100 г, огурцы – 100 г, сладкий перец – 100 г, листовой салат – 100 г, репчатый лук – 70 г, консервированные маслины без косточек – 80 г, лимонный сок – 2 ст. л., оливковое масло – 4 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Листовой салат порвать руками, смешать со сваренными вкрутую и нарезанными перепелиными яйцами, измельченными помидорами, огурцами и сладким перцем, добавить нашинкованный лук, фету, нарезанную кубиками, и консервированные маслины.

Посыпать салат молотым перцем и солью, заправить соусом из оливкового масла и лимонного сока, оставить на 10 минут в теплом месте, а затем подать на стол.

Салат с сыром и луком

Сыр с голубой плесенью – 200 г, салат-латук – 300 г, оливковое масло – 3 ст. л., лимонный сок – 3 ст. л., лук-шалот – 70 г, дижонская горчица – 1 ч. л., шнитт-лук – 20 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Листья салата измельчить руками. Лук-шалот и шнитт-лук нашинковать, добавить горчицу, молотый перец и соль, влить оливковое масло и лимонный сок, тщательно все перемешать с листовым салатом, раскрошенным сыром и выложить в салатник.

Салат с плавленым сыром и луком

Плавленый сыр – 200 г, репчатый лук – 100 г, яблоки – 300 г, помидоры – 250 г, майонез – 3 ст. л., соль по

вкусу.

Предварительно охлажденный плавленый сыр натереть на крупной терке, смешать с нарезанными ломтиками помидорами. Лук нашинковать, выложить в дуршлаг, обдать холодной кипяченой водой для удаления горечи и добавить его в салат вместе с нарезанными ломтиками яблоками и солью.

Заправить салат майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Салат с моцареллой и спаржей

Спаржа – 500 г, моцарелла – 300 г, оливковое масло холодного отжима – 30 мл, белое вино – 30 мл, дижонская горчица, чеснок, молотый черный перец и соль по вкусу.

Спаржу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Из масла, вина, горчицы, перца, соли и чеснока, пропущенного через чеснокодавилку, приготовить соус. Нарезать спаржу кусочками длиной 2 см и смешать с моцареллой. Заправить салат соусом.

Салат из редиса с плавленым сыром

Редис – 300 г, плавленый сыр – 100 г, репчатый лук – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль по вкусу.

Редис и предварительно охлажденный сыр натереть на крупной терке, добавить размягченное сливочное масло и мелко нашинкованный лук, посолить и тщательно перемешать.

Салат из творога с сыром и редисом

Творог – 300 г, редис – 100 г, плавленый сыр – 100 г, сметана – 2 ст. л., зеленый лук, тмин и соль по вкусу.

Редис натереть на крупной терке, лук нашинковать, творог вместе с сыром пропустить через мясорубку. Смешать подготовленные ингредиенты, добавить тмин и соль, заправить салат сметаной и выложить в салатник.

Салат с адыгейским сыром и баклажанами

Адыгейский сыр – 150 г, баклажаны – 300 г, чеснок – 2 зубчика, яйца – 2 шт., растительное масло – 2 ст. л., майонез – 3 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками, посыпать солью, оставить на 30 минут, затем отжать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить.

Готовые баклажаны охладить, смешать с измельченным чесноком, выложить часть на блюдо ровным слоем, поперчить. Сверху распределить измельченные яйца, сваренные вкрутую, полить все майонезом и посыпать тертым адыгейским сыром. Выкладывать слои до тех пор, пока не кончатся продукты.

Салат с адыгейским сыром и капустой

Адыгейский сыр – 150 г, белокочанная капуста – 150 г, помидоры – 100 г, огурец – 100 г, зеленый лук – 20 г, сухарики – 100 г, сладкий перец – 100 г, растительное масло – 30 мл, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, помять руками, выложить в салатник, добавить мелко нарезанные огурец, помидоры, сладкий перец, измельченный зеленый лук, нарезанный кубиками адыгейский сыр и сухарики. Салат посолить, заправить растительным маслом и перемешать.

Салат с адыгейским сыром и овощами

Адыгейский сыр – 150 г, огурцы – 150 г, помидоры – 200 г, сладкий перец – 100 г, белый репчатый лук – 80 г, соевый соус – 2 ст. л., оливковое масло – 2 ст. л.

Помидоры, огурцы и сладкий перец нарезать кубиками, перемешать, добавить кольца репчатого лука и измельченный адыгейский сыр. Оливковое масло соединить с соевым соусом, полить заправкой салат и выложить в салатник.

Салат с адыгейским сыром и огурцами

Адыгейский сыр – 300 г, огурцы – 150 г, майонез – 2 ст. л., зелень петрушки, укропа и базилика по вкусу.

Сыр нарезать небольшими кубиками, смешать с измельченными огурцами, добавить нашинкованный базилик и

рубленую зелень укропа и петрушки.

Заправить салат майонезом и выложить в салатник.

Салат с адыгейским сыром, овощами и маслинами

Адыгейский сыр – 250 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, репчатый лук – 80 г, сладкий перец – 200 г, консервированные маслины без косточек – 200 г, листовой салат – 30 г, лимон – 100 г, оливковое масло – 6 ст. л., орегано, зелень укропа и петрушки, сахар, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нарезать полукольцами, выложить в миску, влить сок, выжатый из 1/2 лимона, добавить сахар и оставить на 60 минут.

Помидоры, огурцы и сладкий перец нарезать кубиками, перемешать. Добавить к овощам маринованный лук, нарезанный кубиками адыгейский сыр, порванный руками листовой салат, измельченные консервированные маслины и рубленую зелень укропа и петрушки.

Сок, выжатый из оставшейся половинки лимона, соединить с оливковым маслом, добавить орегано, молотый перец и соль, взбить все с помощью блендера.

Заправить салат приготовленным соусом и выложить в салатник.

Салат с адыгейским сыром и рукколой

Руккола – 100 г, адыгейский сыр – 100 г, помидоры черри – 100 г, огурец – 100 г, лимонный сок – 1 ст. л., оливковое масло – 2 ст. л., кедровые орешки – 70 г, зелень укропа и соль по вкусу.

Рукколу нашинковать, соединить с нарезанными огурцом и помидорами, добавить кубики адыгейского сыра, рубленую зелень укропа и обжаренные на сухой сковороде кедровые орешки, перемешать.

Оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить соль. Полученным соусом заправить салат и выложить его в салатник.

Салат с адыгейским сыром и свеклой

Адыгейский сыр – 300 г, листовой салат – 200 г, маринованная свекла – 400 г, йогурт – 200 г, лимонный

сок – 1 ч. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Листья салата нарезать широкими полосками, разложить на блюде, сверху распределить маринованную свеклу и крупно нарезанный адыгейский сыр.

Йогурт соединить с лимонным соком, добавить молотый перец и соль, взбить все с помощью блендера и полить полученным соусом салат.

Салат с жареным адыгейским сыром и баклажанами

Адыгейский сыр – 200 г, баклажаны – 200 г, помидоры – 200 г, сладкий перец – 150 г, чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 50 мл, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сладкий перец, баклажаны и помидоры нарезать кубиками, выложить в форму для запекания, смазанную оливковым маслом (10 мл), поместить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности при температуре 180 °С.

Адыгейский сыр нарезать кубиками, обжарить на сковороде с разогретым оливковым маслом (15 мл), смешать с запеченными овощами, добавить рубленую зелень, измельченный чеснок, молотый перец и соль. Заправить салат оставшимся оливковым маслом.

Салат с жареным адыгейским сыром и овощами

Адыгейский сыр – 120 г, помидоры – 100 г, огурец – 70 г, листовой салат – 40 г, пшеничная мука – 1 ст. л., оливковое масло холодного отжима – 3 ст. л., репчатый лук – 40 г, очищенные кедровые орешки – 30 г, майонез – 4 ст. л.

Адыгейский сыр нарезать кубиками со стороной 1 см, обвалять в муке и обжарить на сковороде с 2 ст. л. разогретого оливкового масла. Помидоры и огурец крупно нарезать, смешать с кольцами репчатого лука.

Салатные листья порвать руками, выложить в салатник, сверху распределить овощную смесь, обжаренный адыгейский сыр и кедровые орешки.

Оставшееся оливковое масло соединить с майонезом и заправить соусом салат.

Салат с жареным адыгейским сыром и сладким перцем

Адыгейский сыр – 150 г, сладкий перец – 200 г, помидоры – 200 г, оливковое масло – 2 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., зеленый лук, кориандр, базилик, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сладкий перец смазать оливковым маслом и запекать в духовке под грилем, периодически переворачивая, до тех пор, пока на кожице не появятся легкие подпалины. Положить его в полиэтиленовый пакет, завязать, оставить на 5 минут, затем снять кожицу, удалить семена, мякоть нарезать соломкой.

Адыгейский сыр нарезать кубиками, обжарить в сковороде с разогретым растительным маслом то появления золотистой корочки, охладить, смешать с печеным перцем, ломтиками помидоров, нашинкованным зеленым луком и базиликом, добавить кориандр, молотый перец и соль.

Заправить салат оливковым маслом.

Салат с моцареллой и кукурузой

Моцарелла – 400 г, консервированная кукуруза – 200 г, листовой салат – 20 г, редька – 400 г, репчатый лук – 150 г, винный уксус – 2 ст. л., зелень петрушки – 20 г, растительное масло – 4 ст. л., кориандр, молотый черный перец и соль по вкусу.

Моцареллу измельчить, смешать с натертой на крупной терке редькой, нашинкованным листовым салатом, кольцами репчатого лука, рубленой зеленью петрушки и консервированной кукурузой.

Винный уксус соединить с растительным маслом, добавить кориандр, молотый перец и соль, перемешать.

Полить полученной заправкой салат, оставить его на 15 минут в теплом месте и подать на стол.

Салат с моцареллой, рукколой и персиками

Персики – 250 г, моцарелла – 100 г, руккола – 50 г, оливковое масло холодного отжима – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Рукколу разложить по порционным тарелкам, сверху

распределить нарезанные тонкими ломтиками персики и кубики моцареллы.

Оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить молотый перец и соль. Заправить салат полученным соусом.

Салат со свеклой, редькой и фетой

Свекла – 300 г, фета – 100 г, зеленая редька – 150 г, листовой салат – 100 г, сметана – 3 ст. л., соль по вкусу.

Редьку очистить, натереть на терке для корейской моркови, отжать, смешать с измельченными листьями салата, добавить соль и заправить сметаной.

Свеклу очистить, тонко нарезать, посолить. Фету нарезать кубиками. На порционные тарелки выложить горкой редьку с салатом, посыпать свеклой и фетой.

Салат со свеклой и сыром

Свекла – 400 г, плавленый сыр – 200 г, очищенные грецкие орехи – 100 г, майонез – 200 г, чеснок – 5 зубчиков, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Свеклу отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, натереть на крупной терке, добавить предварительно охлажденный и также натертый на крупной терке сыр, рубленые грецкие орехи и измельченный чеснок, тщательно перемешать.

Салат посолить, заправить майонезом, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат с фетой, мятой и укропом

Фета – 200 г, огурец – 100 г, репчатый лук – 70 г, оливковое масло – 3 ст. л., лимонный сок – 40 мл, измельченная мята – 2 ст. л., рубленая зелень укропа – 2 ст. л., рубленая зелень петрушки – 2 ст. л., молотый черный перец по вкусу.

Огурец мелко нарезать, лук нашинковать.

Раскрошить фету в миску, размять вилкой, соединить с оливковым маслом и лимонным соком, добавить молотый перец, перемешать с огурцом, луком, укропом, петрушкой и мятой.

Салат с фетой и тыквой

Тыква – 500 г, фета – 100 г, консервированные оливки без косточек – 100 г, оливковое масло – 2 ст. л., бальзамический уксус, орегано и молотый черный перец по вкусу.

Тыкву крупно нарезать, разложить на противне, посыпать молотым перцем, сбрызнуть оливковым маслом (1 ст. л.), поместить в предварительно разогретую духовку, запекать в течение 30 минут при температуре 180 °С, затем охладить.

Соединить измельченные оливки и орегано, нарезанный кубиками сыр, добавить охлажденную тыкву и перемешать.

Бальзамический уксус смешать с оставшимся маслом и полить заправкой салат.

Салат с сыром, огурцами и яблоками

Сыр твердых сортов – 400 г, огурцы – 200 г, яблоки – 200 г, сметана – 60 г, соль по вкусу.

Сыр нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченными огурцами. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кусочками, добавить к сыру и огурцам. Салат посолить, заправить сметаной и выложить в салатник.

Салат с сыром и зеленым луком

Сыр твердых сортов – 200 г, яйца – 3 шт., зеленый лук – 30 г, чеснок – 2 зубчика, майонез – 3 ст. л., молотый черный и белый перец и соль по вкусу.

Сыр нарубить мелкими кубиками, добавить нарезанные четвертинками яйца, нашинкованный зеленый лук и чеснок, натертый на мелкой терке. Салат перемешать, посолить, посыпать молотым перцем, заправить майонезом, переложить в салатник и поместить в холодильник на 30 минут.

Салат с сыром и сельдереем

Сыр твердых сортов – 400 г, зелень сельдерея – 150 г, низкокалорийный майонез – 4 ст. л.

Сыр нарезать кубиками, смешать с нашинкованной зеленью сельдерея. Заправить салат майонезом и выложить в салатник.

Салат с сыром и шпинатом

Козий сыр – 100 г, оливковое масло – 70 мл, репчатый лук – 150 г, красный винный уксус – 1 ст. л., сахар – 1/2 ч. л., шпинат – 200 г, пшеничный хлеб – 120 г, чеснок – 1 зубчик, очищенные кедровые орешки – 2 ст. л.

Лук нашинковать, пассеровать в сотейнике с разогретым оливковым маслом (20 мл) в течение 4 минут, затем влить винный уксус, добавить сахар и тушить в течение 5 минут на слабом огне.

Слить жидкость из сотейника в отдельную миску. Шпинат положить в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник на 60 минут.

Хлеб нарезать ломтиками, выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать 5 минут, затем натереть верх чесноком, перевернуть тосты и выпекать еще в течение 5 минут. Натереть чесноком вторую сторону ломтиков и поместить их в духовку еще на 5 минут, затем охладить.

Тушеный лук смешать с нашинкованными листьями шпината. Оливковое масло (50 мл) взбить с луковым соком с помощью миксера, заправить соусом салат и разложить его по порционным тарелкам.

На каждый тост поместить по ломтику сыра и запекать в духовке в течение 4 минут. Гарнировать салат гренками с сыром.

Салат с сыром и оливками

Сыр твердых сортов – 100 г, консервированные оливки без косточек – 100 г, длиннозерный рис – 100 г, яблоки – 100 г, репчатый лук – 100 г, сметана – 4 ст. л., винный уксус – 1 ст. л., соль по вкусу.

Рис промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, рис охладить.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с яблоками, нарезанными мелкими кубиками, нашинкованным репчатым луком и измельченными оливками.

Сметану соединить с винным уксусом и солью, заправить полученным соусом салат и выложить в салатник.

Салат с фетой и авокадо

Фета – 200 г, листовой салат – 150 г, авокадо – 250 г, лимонный сок – 2 ст. л., репчатый лук – 70 г, помидоры черри – 250 г.

Для соуса: оливковое масло – 6 ст. л., тертая цедра лимона – 30 г, лимонный сок – 40 мл, дижонская горчица – 1 ч. л.

Авокадо нарезать ломтиками, окунуть в лимонный сок. Салатник выстелить листьями салата, разложить на них авокадо и нашинкованный лук, затем половинки помидоров черри и нарезанную кубиками фету.

Оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить тертую цедру и горчицу, тщательно перемешать.

Полученным соусом заправить салат перед подачей на стол.

Салат с сыром, лимоном и авокадо

Тертый сыр твердых сортов – 150 г, лимон – 150 г, острый молотый перец – 1 ч. л., кориандр – 1/2 ч. л., сахар – 1/2 ч. л., соль – 1/2 ч. л., растительное масло – 1 ст. л., листовой салат – 70 г, помидоры – 500 г, авокадо – 150 г, зеленый лук – 20 г.

Тертую лимонную цедру соединить с лимонным соком и растительным маслом. Всыпать острый молотый перец, кориандр, сахар и соль, тщательно перемешать. Добавить к соусу нашинкованные салат и зеленый лук, измельченные помидоры, нарезанные мелкими кубиками авокадо и сыр. Салат тщательно перемешать и выложить в салатник.

Салат с фетой и дыней

Фета – 600 г, дыня – 600 г, очищенные семена подсолнечника или тыквы – 2 ст. л.

Для соуса: оливковое масло – 2 ст. л., лимонный сок – 2 ст. л., сахар – 2 ст. л., зелень базилика и молотый черный перец по вкусу.

Дыню и фету нарезать кубиками, перемешать. Для приготовления соуса оливковое масло соединить с лимонным соком, всыпать сахар и молотый перец, добавить измельченный базилик и оставить на 30 минут.

Заправить салат полученным соусом и посыпать семенами подсолнечника или тыквы.

Салат с адыгейским сыром и ананасами

Адыгейский сыр – 400 г, консервированные ананасы – 300 г, майонез – 300 г, зерна граната – 400 г.

Консервированные ананасы, нарезанные кубиками, выложить на дно салатника. Адыгейский сыр измельчить, поместить на ананасы, полить майонезом и посыпать зернами граната. Выкладывать слои до тех пор, пока не закончатся продукты. Поместить салатник в холодильник на 2 часа.

Салат с плавленым сырком и черносливом

Плавленый сырок – 2 шт., чеснок – 3 зубчика, яйца – 5 шт., чернослив – 300 г, очищенные грецкие орехи – 100 г, зеленый лук – 30 г, майонез – 100 г.

Выложить в салатник слоями предварительно охлажденный и натертый на крупной терке плавленый сырок, смешанный с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, затем майонез, сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца, соединенные с нашинкованным зеленым луком, предварительно распаренный и измельченный чернослив, снова майонез, рубленые грецкие орехи. Верх салата смазать майонезом.

Салат с адыгейским сыром и грушей

Адыгейский сыр – 100 г, листовой салат – 130 г, свекла – 50 г, груша – 80 г, оливковое масло – 3 ст. л., лимонный сок – 30 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грушу очистить, нарезать кубиками, смешать со свеклой, натертой на крупной терке, добавить нашинкованный листовой салат и измельченный адыгейский сыр. Оливковое масло соединить с лимонным соком, добавить молотый перец и соль, заправить полученным соусом салат.

Салат с сыром и манго

Сыр твердых сортов – 400 г, манго – 300 г, груша – 100 г, йогурт – 200 г.

Сыр нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченными

манго и грушей. Заправить салат йогуртом и выложить в салатник.

Салат с бри и клубникой

Бри – 300 г, клубника – 200 г, оливковое масло – 50 мл, бальзамический уксус – 1 ст. л., сахар – 1/2 ч. л.

Клубнику нарезать, смешать с измельченным бри. Оливковое масло соединить с бальзамическим уксусом, добавить сахар и перемешать. Полученным соусом заправить салат.

Салат с моцареллой и хурмой

Моцарелла – 100 г, хурма – 350 г, лимонный сок – 1 ч. л., кунжутное масло – 1 ст. л., зерна граната – 100 г, руккола, сушеный майоран, сахар и соль по вкусу.

Хурму нарезать небольшими ломтиками, смешать с моцареллой, измельченной рукколой и зернами граната. Лимонный сок соединить с кунжутным маслом, добавить сахар, соль и сушеный майоран. Заправить полученным соусом салат.

Первые блюда

Окрошка с плавленым сыром

Плавленый сыр – 100 г, молочная сыворотка – 1 л, огурцы – 200 г, репчатый лук – 70 г, сметана – 4 ст. л., зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Плавленый сыр мелко нарезать, залить сывороткой, добавить молотый перец и соль, варить 4 минуты.

Снять кастрюлю с огня, добавить в охлажденную сыворотку огурцы и нашинкованный репчатый лук. Разлить окрошку по глубоким тарелкам, затем заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Суп сырный с языком

Говяжий язык – 400 г, плавленый сырок – 1 шт., картофель – 200 г, морковь – 70 г, репчатый лук – 100 г, растительное масло – 2 ст. л., перец душистый горошком, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Язык сварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и душистого перца, бульон процедить, довести до кипения, выложить в него нарезанный кубиками картофель. Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке.

Обжарить овощи на сковороде с разогретым растительным маслом, затем выложить в кастрюлю с супом, добавить натертый на крупной терке сырок и варить при постоянном помешивании, пока он полностью не растворится. Готовый суп разлить по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп с сыром, фрикадельками и грибами

Куриный фарш – 300 г, плавленый сыр – 200 г, картофель – 200 г, грибы – 200 г, сладкий перец – 100 г, репчатый лук – 100 г, морковь – 50 г, растительное масло – 40 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

В куриный фарш добавить молотый перец и соль, сформовать из него фрикадельки.

В кастрюлю влить 1,5 л воды, довести до кипения, выложить

нарезанный кубиками картофель, измельченные грибы и фрикадельки.

Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать, сладкий перец мелко нарезать. Обжарить овощи в сковороде с разогретым растительным маслом, добавить в кастрюлю с супом и варить 10 минут.

Плавленый сыр натереть на крупной терке, выложить в суп и размешивать до тех пор, пока он полностью не растворится.

Суп сырный с фаршем и луком-пореем

Смешанный фарш – 300 г, лук-порей – 300 г, репчатый лук – 70 г, растительное масло – 5 ст. л., плавленый сыр – 250 г, молоко – 900 мл, белое вино – 5 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Репчатый лук нашинковать, лук-порей нарезать кольцами. Обжарить овощи в кастрюле с толстым дном на растительном масле, добавить фарш, снова обжарить, затем влить молоко и 500 мл воды, довести до кипения.

Сыр нарезать кубиками, выложить в кастрюлю с супом, варить при постоянном помешивании на слабом огне до тех пор, пока сыр полностью не растворится, затем добавить молотый перец и соль, влить белое вино.

Суп с сыром, фаршем и грибами

Смешанный фарш – 500 г, плавленый сыр – 60 г, вода – 3 л, картофель – 300 г, консервированные шампиньоны – 250 г, репчатый лук – 100 г, сливочное масло – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Фарш обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом, добавить нашинкованный лук и жарить еще 10 минут.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой выложить нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Добавить консервированные шампиньоны, обжаренный фарш с луком, молотый перец и измельченный плавленый сыр. Варить суп при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не растворится.

Суп сырный с куриными желудками

Очищенные куриные желудки – 500 г, плавленый сырок

– 1 шт., репчатый лук – 70 г, морковь – 70 г, картофель – 200 г, помидоры – 100 г, сладкий перец – 150 г, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Куриные желудки нарезать, выложить в кастрюлю с кипящей водой, варить 60 минут, затем добавить измельченный картофель и варить 7 минут.

Выложить в кастрюлю нашинкованный лук, натертую на крупной терке морковь, нарезанный кубиками сырок, измельченные помидоры и сладкий перец, молотый перец и соль. Варить при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не растворится.

Готовый суп разлить по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп сырный с куриными окорочками

Куриные окорочка – 500 г, плавленый сыр – 100 г, картофель – 200 г, морковь – 70 г, маринованный огурец – 100 г, вода – 1,5 л, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Из окорочков сварить бульон, вынуть их из кастрюли, отделить мясо от костей и мелко нарезать.

Картофель нарезать крупными кубиками, выложить в кипящий подсоленный бульон вместе с нарезанной кружочками морковью и варить до готовности.

Добавить в суп измельченный огурец, курицу и нарезанный кубиками сыр, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не растворится.

Готовый суп разлить по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп с сыром и сосисками

Плавленый сыр – 250 г, лук-порей – 200 г, картофель – 500 г, чеснок – 1 зубчик, морковь – 50 г, сосиски – 300 г, сметана – 200 г, растительное масло – 40 мл, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюле вскипятить 2 л воды, выложить нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Лук-порей нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить, зелень петрушки и укропа нарубить. В сковороду с

разогретым растительным маслом выложить лук-порей, обжарить, добавить нарезанные кружочками сосиски, затем морковь и тушить 7 минут.

Выложить тушеные овощи в кастрюлю с картофелем, перемешать, добавить плавленый сыр и варить до готовности.

За 5 минут до конца приготовления добавить в суп чеснок, молотый перец, соль, сметану и перемешать.

Суп разлить по глубоким тарелкам, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать на стол.

Суп с сыром и копчеными колбасками

Плавленый сыр – 400 г, картофель – 600 г, репчатый лук – 100 г, морковь – 80 г, оливковое масло – 1 ст. л., копченые колбаски – 400 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 200 мл воды, довести до кипения, выложить плавленый сыр, размешивать до его полного растворения, затем добавить нарезанный крупной соломкой картофель и долить кипяток до нужного объема.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в сковороду с разогретым оливковым маслом, спассеровать, добавить в суп вместе с нарезанными кружочками копчеными колбасками, молотым перцем и солью. Варить суп до готовности.

Суп из рыбы с плавленым сыром

Филе белой рыбы – 150 г, картофель – 150 г, плавленый сыр – 100 г, репчатый лук – 70 г, рубленая зелень укропа – 1 ст. л., соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения на сильном огне, снять пену, убавить огонь и варить до готовности.

Добавить к рыбе нарезанный соломкой картофель, нашинкованный лук и измельченный сыр, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится, затем посолить.

Готовый суп разлить по глубоким тарелкам и посыпать зеленью укропа, после чего подать на стол.

Суп с сыром и рыбой

Филе красной рыбы – 300 г, плавленый сыр – 400 г, репчатый лук – 80 г, оливковое масло – 20 мл, картофель – 200 г, морковь – 80 г, очищенные кедровые орешки – 3 ст. л., зелень укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в сковороду с разогретым оливковым маслом, спассеровать до мягкости и снять с огня. Добавить кедровые орешки, обжаренные на сухой сковороде, и перемешать.

Влить в кастрюлю воду, довести до кипения, выложить измельченный плавленый сыр, перемешать до полного его растворения, затем добавить нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Выложить в кастрюлю спассерованные овощи и нарезанное филе рыбы, добавить молотый перец и соль, варить 10 минут.

Всыпать в кастрюлю рубленую зелень укропа, суп перемешать и снять с огня.

Суп с морской рыбой и сырком

Филе морской рыбы – 900 г, крабовые палочки – 100 г, плавленый сырок – 1 шт., куриный бульон – 500 мл, молоко – 700 мл, репчатый лук – 50 г, морковь – 50 г, сливочное масло – 3 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюле с толстым дном растопить сливочное масло, обжарить в нем нашинкованный лук и натертую на крупной терке морковь, затем влить куриный бульон, довести его до кипения, добавить молоко, нарезанное филе рыбы и крабовые палочки, варить 15 минут. Предварительно охлажденный сырок нарезать кубиками, выложить в кипящий суп и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не расплавится, после чего добавить молотый перец и соль.

Суп с лососем и сыром

Копченое филе лосося – 100 г, плавленый сыр – 200 г, картофель – 200 г, лук-порей – 250 г, репчатый лук – 70 г, сливочное масло – 30 г, куриный бульон – 500 мл, сметана – 4 ст. л., зелень укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Репчатый лук нашинковать, обжарить вместе с нарезанным

кубиками картофелем и кольцами лука-порея в кастрюле с толстым дном в разогретом сливочном масле. Влить в кастрюлю куриный бульон, довести до кипения и варить 20 минут на среднем огне.

Пюрировать суп с помощью блендера, затем выложить в него нарезанный кубиками сыр и варить до тех пор, пока он полностью не растворится, после чего добавить молотый перец и соль.

Филе лосося нарезать полосками, разложить по глубоким тарелкам, залить супом, заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа.

Суп с сыром и крабовым мясом

Крабовое мясо – 200 г, сыр твердых сортов – 150 г, куриный бульон – 1 л, сливочное масло – 4 ст. л., репчатый лук – 200 г, пшеничная мука – 4 ст. л., шнитт-лук, молотый черный перец и соль по вкусу.

Репчатый лук нашинковать, спассеровать на сковороде с растопленным сливочным маслом, переложить в кастрюлю с толстым дном, нагреть, всыпать муку, при постоянном помешивании влить бульон, довести до кипения и варить 5 минут.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с измельченным крабовым мясом, пюрировать с помощью блендера, затем выложить в кастрюлю с супом, варить 5 минут, добавить молотый перец и соль. Перед подачей на стол посыпать суп нашинкованным шнитт-луком.

Суп с сыром и креветками

Рыбный бульон – 2 л, плавленый сыр – 250 г, очищенные креветки – 250 г, сливки (10 %-ные) – 100 мл, филе красной рыбы – 250 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Бульон довести до кипения, выложить в него измельченный сыр. Помешивать до тех пор, пока он полностью не растворится, затем влить сливки, добавить креветки и нарезанное кусочками филе рыбы, варить 20 минут. В конце приготовления посыпать суп молотым перцем и солью.

Суп сырный с креветками и коньяком

Очищенные креветки – 400 г, плавленый сыр – 100 г, сливочное масло – 60 г, пшеничная мука – 1 ст. л., молоко – 400 мл, сливки – 200 мл, куриный бульон – 700 мл, коньяк – 80 мл, куркума, паприка, молотый белый перец, зелень укропа и соль по вкусу.

В кастрюле с толстым дном растопить сливочное масло, всыпать муку, жарить при постоянном помешивании 2 минуты, затем снять с огня, влить молоко, перемешать, процедить, добавить бульон и довести до кипения.

Предварительно охлажденный сыр натереть на крупной терке, всыпать в суп, влить сливки, добавить креветки, белый перец, паприку, куркуму и соль, варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не расплавится.

Влить в суп коньяк, варить еще 5 минут, затем разлить по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа.

Суп сырный с креветками и рыбой

Рыбный бульон – 2 л, плавленый сыр – 200 г, сливки – 100 мл, филе красной рыбы – 200 г, очищенные креветки – 200 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Бульон довести до кипения, выложить в него измельченный сыр и варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится. Влить сливки, добавить нарезанное филе рыбы, очищенные креветки, молотый перец и соль, варить еще 15 минут.

Суп сырный с морепродуктами

Очищенные мидии – 500 г, очищенные креветки – 500 г, плавленые сырки – 4 шт., картофель – 400 г, вода – 2 л, сушеный розмарин, молотый черный перец и соль по вкусу.

Креветки и мидии отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Вскипятить воду, положить в нее нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Добавить измельченные плавленые сырки, убавить огонь и варить при постоянном помешивании, пока они полностью не растворятся. Выложить в кастрюлю с супом креветки и мидии, варить на среднем огне 10 минут.

Перед подачей на стол добавить в суп молотый перец, соль и розмарин. К нему можно подать чесночные гренки.

Суп сырный с мясом криля

Консервированное мясо криля – 250 г, плавленый сырок – 1 шт., вода – 2 л, картофель – 150 г, морковь – 70 г, репчатый лук – 70 г, консервированный зеленый горошек – 60 г, растительное масло – 2 ст. л., зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Плавленый сырок, нарезанный кубиками, выложить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на сковороде с разогретым растительным маслом и добавить в кастрюлю с сырным бульоном.

Выложить в суп консервированный горошек, нарезанный кубиками картофель, молотый перец и соль.

За 5 минут до готовности добавить в кастрюлю мясо криля. Разлить суп по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп с сыром бри и шампиньонами

Куриный бульон – 1,5 л, сыр бри – 350 г, сливочное масло – 60 г, пшеничная мука – 60 г, белое вино – 60 мл, морковь – 60 г, корневой сельдерей – 60 г, шампиньоны – 60 г, сливки – 60 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сливочное масло растопить в сотейнике, всыпать муку, обжаривать несколько минут, влить бульон, тщательно перемешать, перелить в кастрюлю, довести до кипения, снять пену и уварить массу на 2/3 объема.

Добавить в суп нарезанный кубиками сыр бри и перемешивать до тех пор, пока он полностью не расплавится.

Влить в кастрюлю вино, добавить тонко нарезанные корневой сельдерей и грибы, натертую на крупной терке морковь, молотый перец и соль. Варить суп до готовности.

Суп сырный с фасолью

Плавленый сыр – 150 г, консервированная красная

фасоль – 400 г, консервированная белая фасоль – 400 г, стеблевой сельдерей – 100 г, морковь – 100 г, репчатый лук – 50 г, чеснок – 2 зубчика, сухое белое вино – 300 мл, растительное масло – 3 ст. л., молотый перец черный и соль по вкусу.

Лук нашинковать, выложить в кастрюлю с толстым дном с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить натертую на крупной терке морковь, рубленый чеснок и измельченный сельдерей, жарить еще 8 минут. Влить вино, тушить 10 минут.

В отдельную кастрюлю влить 1,5 л воды, довести ее до кипения, выложить измельченный сыр и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится, затем влить сырный бульон в кастрюлю с обжаренными овощами.

Добавить в суп белую и красную фасоль, молотый перец и соль, варить еще 5 минут, после чего снять с огня и настаивать под крышкой в течение 10 минут.

Суп с плавленными сырками, картофелем и перловой крупой

Плавленые сырки – 2 шт., картофель – 150 г, перловая крупа – 2 ст. л., репчатый лук – 150 г, сливочное масло – 1 ст. л., вода – 750 мл, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Перловую крупу промыть, залить холодной водой, оставить на 4 часа, затем откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, вновь залить водой, довести до кипения и варить 30 минут.

Добавить в кастрюлю нарезанный соломкой картофель и соль, варить 10 минут.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом, выложить в суп, добавить нарезанные кубиками плавленые сырки и варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока они полностью не расплавятся.

Перед подачей на стол разлить суп по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью.

Суп с горохом и сыром

Горох – 150 г, плавленый сыр – 200 г, репчатый лук – 100 г, томатная паста – 1 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., вода – 2 л, молотый черный перец и соль по вкусу.

Предварительно промытый и замоченный горох отварить до мягкости. Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить томатную пасту, жарить еще 2 минуты на слабом огне, соединить с размятым сыром, посолить, поперчить, выложить в кастрюлю с горохом и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не расплавится.

Суп с сыром и рисовой лапшой

Куриный бульон – 2 л, сливочный сыр – 100 г, картофель – 250 г, морковь – 80 г, репчатый лук – 80 г, рисовая лапша – 30 г, растительное масло – 40 мл, соль по вкусу.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи в сковороде с разогретым растительным маслом.

Бульон довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и варить его до мягкости. Затем положить обжаренные овощи, лапшу и сливочный сыр, тщательно перемешать.

Суп посолить, разлить по глубоким тарелкам и подать на стол.

Суп с плавленым сыром и лапшой

Плавленый сыр – 200 г, лапша – 100 г, морковь – 100 г, рубленая зелень укропа – 2 ст. л., вода – 2 л, молотый черный перец и соль по вкусу.

Воду влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить соль, всыпать лапшу, варить до готовности и откинуть на дуршлаг. В отвар выложить нарезанный кубиками сыр, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится.

Лапшу и натертую на средней терке морковь разложить по порционным тарелкам, залить сырным бульоном, поперчить и посыпать рубленой зеленью укропа.

Суп сырный с вермишелью

Плавленые сырки – 3 шт., вода – 2 л, репчатый лук – 100 г, картофель – 150 г, морковь – 70 г, вермишель – 100 г, растительное масло – 2 ст. л., зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Два предварительно охлажденных сырка натереть на мелкой терке, выложить в кастрюлю с кипящей водой и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока они полностью не растворятся.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на сковороде с разогретым растительным маслом.

В кастрюлю с сырным бульоном добавить нарезанный кубиками картофель, спассерованные овощи, молотый перец и соль, варить на слабом огне до готовности картофеля. Добавить в суп вермишель и оставшийся тертый сырок, варить еще 3 минуты.

Готовый суп разлить по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп сырный с фунчозой

Мясо – 500 г, фунчоза – 30 г, плавленый сыр – 100 г, картофель – 150 г, морковь – 70 г, репчатый лук – 70 г, сливочное масло – 30 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо освободить от пленок, выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену. Огонь убавить, варить мясо до готовности, затем охладить и нарезать кубиками. Картофель нарезать брусочками, морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать. Растопить в сковороде сливочное масло, спассеровать на нем морковь и лук, поперчить.

В кипящий бульон выложить нарезанное мясо, добавить картофель и спассерованные овощи, посолить и варить на среднем огне до готовности картофеля.

За 5 минут до конца варки добавить в суп поломанную на кусочки фунчозу и измельченный сыр, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится. Готовый суп оставить в теплом месте на 15 минут.

Суп с сыром и пшеничным хлебом

Пшеничный хлеб – 200 г, плавленый сыр – 200 г, яйца – 4 шт., мясной бульон – 700 мл, сливочное масло – 2 ст. л., зелень петрушки и соль по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками, смазать их сливочным маслом и поджарить на сковороде. Выложить на каждый ломтик кусочек сыра, накрыть сковороду крышкой и прогревать до тех пор, пока

сыр не расплавится.

Разложить ломтики хлеба с сыром по глубоким тарелкам, разбить в каждую яйцо, влить кипящий подсоленный бульон и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Суп сырный с молоком

Плавленый сыр – 100 г, молоко – 800 мл, сливочное масло – 60 г, пшеничная мука – 100 г, отварная паста – 200 г, соль по вкусу.

Сливочное масло растопить в кастрюле с толстым дном, всыпать муку, обжарить на слабом огне до золотистого цвета, при постоянном помешивании влить молоко, добавить нарезанный кубиками сыр, пасту и соль. Варить до тех пор, пока сыр полностью не растворится.

Суп с сыром и пивом

Овощной бульон – 2 л, пиво – 250 мл, сыр чеддер – 450 г, вустерширский соус – 1 ч. л., молотая паприка по вкусу.

Бульон влить в кастрюлю с толстым дном. Соединить его с пивом и вустерширским соусом, довести до кипения, добавить измельченный сыр и размешивать до тех пор, пока он полностью не растворится. Всыпать молотую паприку, перемешать и варить суп 10 минут. Подавать на стол горячим.

Суп с кабачками и фетой

Кабачки – 500 г, фета – 100 г, куриный бульон – 1 л, растительное масло – 2 ст. л., чеснок, мята, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Кабачки очистить, нарезать кубиками, жарить вместе с измельченным чесноком на сковороде с разогретым растительным маслом до мягкости, затем охладить и пюрировать с помощью блендера.

Бульон довести до кипения, добавить мускатный орех, молотый перец, соль, кабачковое пюре и нашинкованные листья мяты, варить еще 10 минут.

Сыр измельчить, выложить в кастрюлю, держать на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью

не растворится.

Суп с плавленым сыром и морковью

Плавленый сыр – 200 г, морковь – 500 г, сметана – 100 г, рубленая зелень укропа – 2 ст. л., вода – 2 л, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюлю влить воду, довести ее до кипения, выложить нарезанный кубиками плавленый сыр, добавить молотый перец и соль, варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не расплавится.

Морковь очистить, натереть на средней терке, разложить по порционным тарелкам, залить сырным бульоном, посыпать зеленью укропа и заправить сметаной.

Суп с плавленым сыром и огурцами

Плавленый сыр – 100 г, огурцы – 200 г, репчатый лук – 70 г, сметана – 40 г, вода – 600 мл, зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Воду влить в кастрюлю, довести до кипения, выложить в нее нарезанный кубиками плавленый сыр, добавить соль и молотый перец, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не расплавится.

Огурцы нарезать соломкой, разложить по порционным тарелкам вместе с нашинкованным луком, залить овощи сырным бульоном, посыпать рубленой зеленью петрушки. Заправить суп сметаной.

Суп с плавленым сыром и редькой

Плавленый сыр – 100 г, редька – 200 г, морковь – 70 г, сметана – 4 ст. л., рубленая зелень петрушки – 2 ст. л., соль по вкусу.

Измельченный сыр выложить в кастрюлю с горячей подсоленной водой (500 мл) вместе с нарезанной соломкой морковью, довести до кипения, варить на слабом огне до тех пор, пока сыр полностью не растворится, затем охладить и добавить редьку, натертую на крупной или средней терке.

Разлить суп по порционным тарелкам, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Суп с цукини и сыром

Цукини – 150 г, плавленый сыр – 200 г, репчатый лук – 50 г, чеснок – 2 зубчика, шампиньоны – 150 г, лимонный сок – 2 ст. л., овощной бульон – 500 мл, растительное масло – 2 ст. л., лавровый лист, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом вместе с измельченными грибами и рубленым чесноком. Отдельно в кастрюле с толстым дном обжарить в растительном масле нарезанный кубиками цукини, влить лимонный сок, овощной бульон и 200 мл кипятка, добавить лавровый лист, мускатный орех, молотый перец и соль, варить 10 минут.

Сыр натереть на крупной терке, всыпать в кастрюлю, варить на слабом огне до тех пор, пока он полностью не расплавится, затем выложить в суп грибы с луком и варить еще 5 минут.

Суп сырный с горошком

Плавленые сырки – 2 шт., цветная капуста – 200 г, бульон – 700 мл, консервированный зеленый горошек – 200 г, сливочное масло – 1 ст. л., зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Выложить в кастрюлю с кипящим подсоленным бульоном цветную капусту и нарезанные кубиками сырки, варить при постоянном помешивании до тех пор, пока они полностью не растворятся.

Добавить в суп зеленый горошек, варить 10 минут, затем заправить суп сливочным маслом и оставить на 10 минут. Готовый суп разлить по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп сырный с клецками из кабачка

Плавленый сыр – 100 г, картофель – 100 г, морковь – 70 г, репчатый лук – 50 г, кабачок – 100 г, яйцо – 1 шт., пшеничная мука – 4 ст. л., зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой выложить нарезанный кубиками картофель, варить 7 минут, затем добавить нашинкованный лук и измельченную морковь, довести суп до кипения, убавить огонь и варить еще 5 минут.

Предварительно охлажденный плавленый сыр измельчить, выложить в кастрюлю с супом и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится.

Кабачок очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок, мякоть смешать с яйцом, добавить молотый перец и соль, всыпать муку, тщательно перемешать. С помощью чайной ложки выложить клецки из кабачка в кипящий суп, всыпать рубленую зелень укропа и петрушки и варить, пока клецки не всплывут.

Суп с сыром и луком

Лук-порей – 700 г, репчатый лук – 100 г, сыр чеддер – 80 г, сыр грюйер – 50 г, картофель – 150 г, морковь – 80 г, сливочное масло – 1 ст. л., оливковое масло – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л., горчичный порошок – 1 ч. л., картофельный крахмал – 2 ч. л., сливки – 250 мл, овощной бульон – 1 л, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук-порей нашинковать, выложить в сотейник с разогретой смесью оливкового и сливочного масел, добавить нарезанный кубиками картофель, измельченный репчатый лук и морковь, натертую на крупной терке. Тушить 10 минут, затем добавить молотый перец, сахар и соль, перемешать.

Горчичный порошок соединить с крахмалом, влить 100 мл бульона, добавить смесь в сотейник с тушеными овощами и перемешать.

Оставшийся бульон влить в кастрюлю, довести до кипения, выложить в него содержимое сотейника и варить 60 минут на среднем огне.

Взбить содержимое кастрюли с помощью блендера, затем вновь довести до кипения, добавить нарезанный сыр обоих видов, влить сливки и прогревать, не доводя до кипения, до тех пор, пока сыр не растворится.

Суп с сыром и перцем чили

Сыр чеддер – 200 г, молочная кукуруза – 400 г, сливочное масло – 50 г, репчатый лук – 40 г, молоко – 1 л, соус табаско – 1 ч. л., перец чили – 3 шт., соль по вкусу.

Перец чили выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 10 минут, затем охладить, удалить семена, мякоть нарезать. Кукурузу пюрировать с помощью блендера с добавлением небольшого количества воды.

Лук нашинковать, выложить в сотейник с разогретым сливочным маслом, спассеровать до прозрачности, затем добавить пюре из кукурузы и тушить 5 минут при постоянном помешивании.

Переложить массу в кастрюлю, влить молоко, добавить сыр чеддер, натертый на крупной терке, соус табаско, перец чили и соль. Перемешивать до тех пор, пока сыр полностью не растворится.

Суп с сыром и помидорами

Куриный бульон – 1,5 л, плавленый сыр – 200 г, рис – 100 г, консервированные помидоры – 400 г, рубленая зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кипящий бульон выложить измельченные консервированные помидоры и промытый рис, варить на среднем огне под крышкой в течение 10 минут.

Добавить нарезанный кубиками сыр, варить при постоянном помешивании до полного его растворения.

Суп посолить, добавить рубленую зелень петрушки, молотый перец и варить до готовности. Выключить огонь и оставить суп под крышкой на 15 минут.

Суп томатный с пармезаном

Помидоры – 1 кг, мясной бульон – 250 мл, тертый пармезан – 4 ст. л., оливковое масло – 1 ст. л., репчатый лук – 70 г, сухое белое вино – 250 мл, плавленые сырки – 2 шт., картофельный крахмал – 1/3 ст. л., гвоздика, сушеная петрушка, лавровый лист, молотый черный перец, сахар и соль по вкусу.

Помидоры отварить в подсоленной воде и протереть через сито. Лук нашинковать, обжарить в кастрюле с толстым дном в разогретом оливковом масле, всыпать крахмал, добавить томатную массу, лавровый лист, гвоздику и сушеную петрушку.

Влить в кастрюлю бульон и вино, довести до кипения, выложить нарезанные кубиками плавленые сырки, варить при постоянном помешивании до полного их растворения, затем

добавить томатную массу, молотый перец, сахар и соль.

Разлить готовый суп по глубоким тарелкам и посыпать пармезаном, натертым на крупной терке.

Суп томатный с сыром

Помидоры – 1 кг, плавленый сыр – 200 г, тертый сыр твердых сортов – 3 ст. л., репчатый лук – 100 г, растительное масло – 1 ст. л., пшеничный хлеб – 200 г, сливочное масло – 50 г, мясной бульон – 250 мл, картофельный крахмал – 1 ч. л., чеснок – 1 зубчик, белое вино – 250 мл, сахар, гвоздика, лавровый лист, зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры отварить в небольшом количестве воды, затем снять с них кожицу, мякоть пюрировать с помощью блендера.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета, затем добавить томатную массу, лавровый лист, гвоздику, рубленую зелень петрушки, влить белое вино и бульон.

Довести суп до кипения, выложить в него нарезанный кубиками плавленый сыр и варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится.

Ввести крахмал, тщательно все перемешать, добавить молотый перец и соль.

Разлить суп по глубоким тарелкам, гарнировать его ломтиками пшеничного хлеба, натертыми чесноком, смазанными сливочным маслом и посыпанными тертым сыром.

Суп с сыром и цветной капустой

Цветная капуста – 500 г, сыр твердых сортов – 200 г, репчатый лук – 80 г, картофель – 250 г, сливки – 150 мл, зелень укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюлю влить 2 л воды, довести до кипения, добавить нарезанные кубиками картофель и лук, варить 20 минут. Выложить натертый на крупной терке сыр, влить сливки, всыпать молотый перец и соль, варить еще 10 минут.

Добавить в суп разобранную на соцветия капусту и варить еще 5 минут. Снять кастрюлю с огня, дать супу настояться под крышкой в течение 15 минут. Перед подачей на стол посыпать его рубленой зеленью укропа.

Суп с сыром рокфор и сельдереем

Овощной бульон – 700 мл, сыр рокфор – 130 г, корневой сельдерей – 600 г, репчатый лук – 80 г, сливочное масло – 2 ст. л., мед – 1 ст. л., сметана – 150 г, зелень эстрагона, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сельдерей нарезать кубиками, обжарить вместе с нашинкованным луком в сковороде с разогретым сливочным маслом.

Бульон довести до кипения, выложить в него обжаренные овощи, добавить мед, соль и, уменьшив огонь, варить 20 минут.

Снять кастрюлю с плиты, выложить в суп раскрошенный сыр, сметану, молотый перец и пюрировать массу с помощью блендера.

Разлить суп по глубоким тарелкам и посыпать рубленой зеленью эстрагона, после чего подать на стол.

Суп с сыром и сладким перцем

Плавленый сыр – 200 г, сладкий перец – 300 г, репчатый лук – 100 г, морковь – 70 г, молоко – 150 мл, сливочное масло – 1 ст. л., нерафинированное растительное масло – 40 мл, тимьян, молотый черный перец и соль по вкусу.

В предварительно разогретую духовку поместить сбрызнутый растительным маслом сладкий перец и запекать его при температуре 180 °С в течение 15 минут, затем выложить в миску, охладить, снять кожицу, удалить семена. Мякоть пюрировать с помощью блендера.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в сотейник с разогретым сливочным маслом, жарить в течение 6 минут, после чего влить 500 мл горячей воды и довести до кипения.

Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить плавленый сыр и размешать до полного его растворения.

Влить в кастрюлю содержимое сотейника, снова довести суп до кипения, снять с огня, добавить молотый перец, соль и тимьян.

Суп-пюре с грибами и сырками

Шампиньоны – 300 г, плавленые сырки – 3 шт.,

репчатый лук – 100 г, картофель – 200 г, растительное масло – 3 ст. л., зелень укропа, молотый красный перец и соль по вкусу.

В кастрюлю с кипящей водой выложить нарезанные кубиками сырки и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока они полностью не растворятся. Ввести мелко нарезанный картофель.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить нарубленные шампиньоны и жарить, пока не выпарится влага, затем выложить грибы в кастрюлю с сырным бульоном, добавить молотый перец и соль, довести до кипения и варить 10 минут. Готовый суп посыпать измельченной зеленью укропа.

Суп-пюре сырный с картофелем

Плавленый сыр – 300 г, картофель – 300 г, морковь – 80 г, репчатый лук – 80 г, чеснок – 1 зубчик, соевый соус – 4 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., вода – 1,5 л, зелень укропа и петрушки, лавровый лист и соль по вкусу.

Воду влить в кастрюлю, довести до кипения, выложить в нее нарезанный кубиками сыр и варить на среднем огне при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится. Выложить в кастрюлю нарезанный соломкой картофель, добавить соль.

Лук нашинковать, спассеровать на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить натертую на крупной терке морковь, обжарить, влить соевый соус и тушить в течение 3 минут, после чего переложить овощную массу в кастрюлю с супом, добавить лавровый лист и варить до готовности.

Вынуть из супа лавровый лист, пюрировать его с помощью блендера, затем добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и рубленую зелень.

Суп-пюре сырный с брокколи

Брокколи – 400 г, плавленый сыр – 150 г, цукини – 200 г, картофель – 150 г, шпинат – 150 г, репчатый лук – 70 г, сливочное масло – 2 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., вода – сколько потребуется, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюле растопить сливочное масло, влить растительное масло, обжарить нарезанный полукольцами лук, добавить кубики цукини и картофеля, разобранную на соцветия брокколи и тушить несколько минут, затем влить кипяток, добавить нашинкованный шпинат и варить 25 минут.

Пюрировать суп с помощью блендера, после чего добавить в него молотый перец, соль, измельченный сыр и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится.

Суп-пюре сырный с цветной капустой

Филе курицы – 300 г, плавленый сыр – 100 г, цветная капуста – 400 г, репчатый лук – 70 г, морковь – 70 г, соль по вкусу.

Выложить филе курицы и очищенную луковицу в кастрюлю, влить 2 л воды, довести до кипения, снять пену, варить еще 10 минут. Капусту разобрать на соцветия, выложить в кастрюлю с кипящим бульоном вместе с крупно нарезанной морковью.

Вынуть из супа филе, нарезать кусочками. Овощи пюрировать с помощью блендера и выложить вместе с мясом обратно в бульон. Добавить соль, нарезанный кубиками плавленый сыр и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится. Оставить готовый суп на 15 минут, затем разлить по глубоким тарелкам и подать на стол в теплом виде.

Суп-пюре сырный с сельдереем

Стеблевой сельдерей – 300 г, плавленый сыр – 100 г, куриный бульон – 1 л, репчатый лук – 150 г, острый перец – 100 г, сметана – 4 ст. л., молотый белый перец и соль по вкусу.

Куриный бульон довести до кипения, выложить в него нарезанный кубиками сельдерей, нашинкованный лук, белый перец и соль. Варить до тех пор, пока не выпарится 1/4 объема воды. Суп слегка охладить, добавить измельченный сыр и пюрировать с помощью блендера.

Вновь довести суп до кипения, варить на слабом огне 5 минут, затем добавить измельченный острый перец, разлить по глубоким тарелкам и заправить сметаной.

Суп-пюре сырный с луком и сельдереем

Плавленые сырки – 2 шт., вода – 800 мл, репчатый лук – 100 г, стеблевой сельдерей – 100 г, картофель – 150 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, выложить в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 минут, затем добавить нарезанный кубиками картофель, измельченный сельдерей, молотый перец и соль.

Выложить в кастрюлю мелко нарезанные сырки и варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока они полностью не расплавятся. Взбить готовый суп с помощью блендера.

Суп-пюре сырный с петрушкой

Куриный бульон – 500 мл, плавленый сыр – 50 г, зелень петрушки – 30 г, отварной картофель – 100 г, молотый перец черный и соль по вкусу.

Куриный бульон довести до кипения, выложить в него зелень петрушки, молотый перец и соль, варить 10 минут. Картофель пюрировать с помощью блендера, добавить в кастрюлю вместе с нарезанным кубиками сыром и варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не растворится, после чего снять суп с плиты и оставить на 5 минут.

Крем-суп из тыквы с сыром

Тыква – 300 г, плавленый сырок – 1 шт., морковь – 300 г, специи и соль по вкусу.

Сыр измельчить, выложить в кастрюлю с кипящей водой и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится, затем добавить нарезанную кубиками тыкву и натертую на крупной терке морковь, варить на среднем огне до готовности.

Снять кастрюлю с огня, измельчить овощи в супе с помощью блендера и добавить соль со специями.

Вторые блюда

Тушеное свиное сердце с сыром

Свиное сердце – 1 кг, плавленый сыр – 200 г, морковь – 100 г, репчатый лук – 70 г, томатная паста – 1 ст. л., пшеничная мука – 1 ст. л., растительное масло – 50 мл, лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

Свиное сердце выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, отварить на слабом огне до готовности, охладить и мелко нарезать.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом вместе с натертой на крупной терке морковью, выложить нарезанное сердце, обжарить, добавить молотый перец, соль, томатную пасту, лавровый лист, всыпать муку, перемешать, влить немного воды и тушить 45 минут.

Предварительно охлажденный плавленый сыр натереть на крупной терке, добавить в сковороду и тушить еще 30 минут.

Говяжий фарш, запеченный с сыром

Говяжий фарш – 800 г, плавленый сыр – 200 г, ветчина – 200 г, яйца – 2 шт., помидоры – 100 г, раскрошенный пшеничный хлеб – 200 г, английский соус – 2 ст. л., перечный соус – 2 ст. л., тертая лимонная цедра – 30 г, сливочное масло – 1 ст. л., сушеный розмарин и соль по вкусу.

Ветчину пропустить через мясорубку, смешать с фаршем, добавить перечный и английский соусы, раскрошенный хлеб, взбитые яйца, розмарин, тертую лимонную цедру и соль.

Массу тщательно перемешать, выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, и поместить в предварительно разогретую духовку на 50 минут.

Запеканку слегка охладить, выложить на нее сыр, нарезанный ломтиками, и кружочки помидоров, после чего поместить в духовку еще на 10 минут.

Рулетики из курицы с плавленым сыром

Филе курицы – 1 кг, плавленый сыр – 200 г, бекон –

200 г, растительное масло – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Филе отбить, посыпать молотым перцем и солью, на каждый кусок выложить ломтик бекона, смазать его плавленым сыром, сформовать рулетики, скрепить их зубочистками, выложить на противень, смазанный растительным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 25 минут при температуре 200 °С.

Рулеты из курицы с сыром и шпинатом

Филе курицы – 300 г, фета – 150 г, репчатый лук – 100 г, оливковое масло – 2 ст. л., шпинат – 300 г, зелень укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым оливковым маслом до мягкости, добавить нарезанный шпинат, тушить 3 минуты, затем всыпать рубленую зелень укропа и перемешать.

Филе курицы отбить, посыпать с одной стороны солью и молотым перцем. На каждый пласт курицы выложить смесь шпината с луком и ломтик феты, сформовать рулеты и скрепить их с помощью зубочисток. Выложить рулеты на сковороду и готовить под крышкой на среднем огне 20 минут, периодически переворачивая.

Перед подачей на стол разложить рулеты по порционным тарелкам и убрать зубочистки.

Курица в молоке с моцареллой

Курица – 1 кг, молоко – 1 л, моцарелла – 500 г, репчатый лук – 150 г, растительное масло – 3 ст. л., шафран – 1/2 ч. л., мята – 50 г, соль по вкусу.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, выложить туда же курицу, нарезанную порционными кусками, обжарить со всех сторон и тушить до готовности.

Влить в сковороду с курицей молоко, добавить шафран и мяту, вновь довести до кипения и тушить еще 10 минут.

Всыпать измельченную моцареллу. Перемешивать до тех пор, пока она полностью не расплавится. В конце приготовления добавить соль.

Куриные сердечки под сырным соусом

Куриные сердечки – 1 кг, сушеные груши – 300 г, плавленый сыр – 200 г, репчатый лук – 500 г, пшеничная мука – 1 ст. л., растительное масло – 3 ст. л., чеснок – 1 зубчик, соевый соус по вкусу.

Чеснок измельчить, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить промытые куриные сердечки, жарить еще 15 минут, затем влить соевый соус, выложить сушеные груши и тушить на слабом огне до мягкости.

Лук нашинковать, обжарить отдельно в растительном масле, добавить в сковороду с сердечками вместе с измельченным плавленым сыром, перемешать, всыпать муку и тушить 10 минут при постоянном помешивании.

Печень индейки в сырном соусе

Печень индейки – 300 г, плавленый сыр – 100 г, репчатый лук – 70 г, куриный бульон – 100 мл, растительное масло – 2 ст. л., куркума, молотый черный перец и соль по вкусу.

Печень нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посыпать молотым перцем и солью, обжарить на сильном огне при постоянном помешивании.

Лук нашинковать, выложить в сковороду с печенью, готовить на среднем огне еще 10 минут, затем добавить измельченный сыр и продолжать тушить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не расплавится. Всыпать в сковороду куркуму, перемешать, влить бульон, довести до кипения, затем снять печень с огня и разложить по порционным тарелкам.

Сосиски с пастой и сыром

Сосиски – 500 г, плавленый сыр – 240 г, отварная паста – 250 г, молоко – 100 мл, столовая горчица – 2 ч. л., сушеный лук – 2 ч. л.

Отварную пасту смешать с нарезанным кубиками сыром, выложить в кастрюлю, прогревать на слабом огне до тех пор, пока сыр не расплавится, добавить сосиски, нарезанные средними кусочками, и перемешать. Молоко соединить с горчицей и сушеным луком, тщательно перемешать. Влить соус в кастрюлю с

пастой и тушить на среднем огне до готовности.

Кокот из морских гребешков с сыром

Гребешки – 300 г, плавленый сыр – 60 г, пармезан – 60 г, сливки – 100 мл, сливочное масло – 60 г, сахар и соль по вкусу.

Сливки влить в кастрюлю, довести до кипения, выложить измельченный сыр и варить при постоянном помешивании на слабом огне до тех пор, пока он полностью не растворится.

Гребешки поместить в сковороду с разогретым сливочным маслом, посыпать солью и сахаром, обжарить.

В кокотницы, смазанные сливочным маслом, выложить слоями тертый пармезан и гребешки, полить все сливочным соусом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 15 минут при температуре 220 ˚С.

Креветки с сыром в томатном соусе

Очищенные креветки – 500 г, фета – 100 г, рикотта – 100 г, томатный соус – 400 г, оливковое масло – 60 мл, репчатый лук – 70 г, зелень укропа и петрушки, молотый черный и белый перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, спассеровать в глубокой сковороде с разогретым оливковым маслом, добавить очищенные креветки, тушить при постоянном помешивании в течение 1 минуты.

Выложить в сковороду измельченные фету и рикотту, добавить томатный соус, молотый перец, соль и нагревать при помешивании до тех пор, пока сыр полностью не расплавится, после чего положить измельченную зелень и готовить еще 3 минуты.

Креветки с фетой и орегано

Очищенные креветки – 700 г, фета – 250 г, оливковое масло – 4 ст. л., репчатый лук – 70 г, чеснок – 4 зубчика, помидоры – 250 г, зелень петрушки, орегано, молотый красный перец и соль по вкусу.

Креветки посыпать молотым перцем и солью, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, обжаривать в течение 3 минут и разложить по креманкам. В сковороду с разогретым

маслом выложить нашинкованный лук и измельченный чеснок, добавить молотый перец и орегано, обжарить. Ввести измельченные помидоры с предварительно снятой кожицей и тушить 5 минут.

Выложить томатную массу поверх креветок, посыпать измельченной фетой и рубленой зеленью петрушки.

Тефтели, фаршированные фетой

Смешанный фарш – 700 г, фета – 250 г, пшеничный хлеб – 200 г, яйца – 2 шт., молоко – 150 мл, репчатый лук – 80 г, цедра лимона – 30 г, оливковое масло – 4 ст. л., зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

В фарш добавить размоченный в молоке и отжатый пшеничный хлеб, яйца, нашинкованный лук, рубленую зелень укропа и петрушки, соль, молотый перец и тертую цедру лимона. Фету нарезать кубиками.

Из фарша сформовать тефтели, вложив внутрь каждой кусочки феты. Жарить тефтели в сотейнике с разогретым оливковым маслом со всех сторон.

Тефтели из горгонзолы

Горгонзола – 100 г, маскарпоне – 100 г, очищенный миндаль – 100 г, репчатый лук – 100 г, рубленая зелень петрушки – 1 ст. л., молотый черный перец по вкусу.

Удалив с головки корку, нарезать горгонзолу кусочками, выложить в миску, размять и соединить с маскарпоне. Лук измельчить с помощью блендера, добавить вместе с зеленью петрушки к сырной массе и перемешать. Миндаль выложить в дуршлаг, обдать кипятком, охладить, снять кожицу, измельчить в миксере, соединить с молотым перцем и солью. Из сырной массы сформовать шарики, обвалять их в смеси миндаля и перца и поместить в холодильник на 2 часа.

Фрикадельки из сыра

Сыр твердых сортов – 250 г, яичные белки – 4 шт., панировочные сухари – 150 г, растительное масло – 100 мл, зелень петрушки, молотая паприка, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яичные белки взбить с помощью миксера в крепкую пену, соединить с сыром, натертым на мелкой терке, и тщательно перемешать. В полученную массу добавить паприку, молотый перец и соль.

Сформовать из сырного теста шарики, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом. Перед подачей на стол посыпать их рубленой зеленью петрушки.

Котлеты из курицы с сыром и черносливом

Куриный фарш – 600 г, плавленый сыр – 100 г, репчатый лук – 70 г, яйцо – 1 шт., чернослив – 100 г, сливки – 200 мл, белое вино – 100 мл, панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 60 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, смешать с куриным фаршем, добавить яйцо, молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Разделить фарш на равные части, сформовать из каждой лепешку, выложить на середину ломик сыра и чернослив, сформовать котлеты и обвалять их в панировочных сухарях.

Обжарить котлеты с двух сторон на сковороде с разогретым растительным маслом, затем влить в сковороду вино и сливки, добавить соль и тушить под крышкой до готовности.

Котлеты из баранины с фетой

Баранина – 500 г, фета – 150 г, репчатый лук – 70 г, чеснок – 2 зубчика, пшеничный хлеб – 100 г, молоко – 100 мл, яйцо – 1 шт., растительное масло – 2 ст. л., зелень розмарина, молотый черный перец и соль по вкусу.

Баранину освободить от пленок, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке и отжатым хлебом.

Лук и чеснок измельчить с помощью блендера, добавить в фарш вместе со взбитым яйцом, молотым перцем и солью, тщательно все перемешать и отбить.

Фету натереть на крупной терке, ввести в фарш вместе с измельченной зеленью розмарина и снова перемешать.

Сформовать котлеты, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить с двух сторон на сильном огне, затем довести до готовности под крышкой на слабом огне.

Котлеты из цветной капусты с сырным соусом

Цветная капуста – 1 кг, пшеничный хлеб – 200 г, яйца – 2 шт., молоко – 150 мл, пшеничная мука – 150 г, растительное масло – 3 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Для соуса: сливки – 300 мл, плавленый сыр – 250 г.

Капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, затем мелко нарезать, смешать с яичными желтками, добавить соль, молотый перец, размоченный в молоке и отжатый хлеб, муку и взбитые в крепкую пену с помощью миксера яичные белки. Массу тщательно перемешать, выложить с помощью столовой ложки в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с двух сторон.

Для приготовления соуса сливки влить в кастрюлю, довести до кипения, постепенно выложить плавленый сыр и прогревать при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится.

Готовые котлеты разложить по порционным тарелкам и полить сырным соусом.

Котлеты овсяные с сыром

Овсяная крупа – 200 г, плавленые сырки – 2 шт., вода – 250 мл, сливочное масло – 200 г, репчатый лук – 150 г, чеснок – 2 зубчика, яйца – 3 шт., молотые сухари – 200 г, пшеничная мука – 100 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Овсяную крупу всыпать в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить сливочное масло (120 г), соль и варить до готовности.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом (30 г), затем пропустить через мясорубку вместе с плавлеными сырками и чесноком.

Соединить полученную массу с отварной овсяной крупой, добавить сухари, яйца, молотый перец и соль. Тщательно все перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом (50 г) с двух сторон.

Оладьи из курицы с сыром

Филе курицы – 500 г, плавленый сыр – 100 г, яйца – 4 шт., репчатый лук – 70 г, майонез – 3 ст. л., пшеничная мука – 3 ст. л., растительное масло – 30 мл, зелень укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.

Филе курицы нарезать кубиками, соединить с рубленой зеленью укропа, нашинкованным репчатым луком, натертым на крупной терке сыром, добавить яйца, майонез, молотый перец и соль, всыпать муку и тщательно перемешать.

Выложить оладьи с помощью столовой ложки на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить с двух сторон, затем накрыть сковороду крышкой и готовить еще 15 минут на слабом огне.

Запеканка из лосося с сыром

Филе лосося – 400 г, плавленый сыр – 200 г, картофель – 500 г, мангольд – 750 г, чеснок – 1 зубчик, сливочное масло – 1 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., овощной бульон – 100 мл, помидоры – 100 г, лимонный сок – 2 ст. л., горчичный порошок – 2 ч. л., панировочные сухари – 1 ст. л., молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Картофель отварить в мундире, охладить, нарезать ломтиками, выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом. Мангольд нарезать полосками, выложить вместе с измельченным чесноком в сотейник с разогретым сливочным маслом, тушить в течение 10 минут, затем добавить мускатный орех, молотый перец и соль.

Помидоры нарезать кубиками, выложить на слой картофеля в форму для запекания, посолить, посыпать молотым перцем.

На помидоры выложить филе лосося, политое лимонным соком, далее – обжаренный мангольд с чесноком.

Бульон довести до кипения, выложить в него сыр, нарезанный кубиками, и варить на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не растворится, после чего всыпать горчичный порошок и перемешать.

Влить соус в форму для запекания, посыпать все ингредиенты сухарями, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности при температуре 180 °C.

Запеканка из каннеллони с сыром

Каннеллони – 100 г, моцарелла – 100 г, сыр твердых сортов – 100 г, плавленый сыр – 350 г, помидоры – 300 г, белое вино – 180 мл, ветчина – 150 г, яйца – 2 шт., растительное масло – 1 ст. л., оливковое масло холодного отжима – 2 ст. л., сахар, базилик, молотый черный перец и соль по вкусу.

В кастрюлю влить воду, добавить растительное масло и соль, довести до кипения, выложить каннеллони, варить в течение 10 минут, затем откинуть их на дуршлаг и обдать холодной водой.

Для приготовления соуса ошпарить помидоры кипятком, снять с них кожицу, мякоть мелко нарезать, потушить на сковороде с разогретым оливковым маслом, добавить рубленую зелень базилика, молотый перец, сахар и соль.

Ветчину и моцареллу нарезать мелкими кубиками, соединить с плавленым сыром, добавить взбитые с помощью блендера яйца и соль, тщательно перемешать. Полученной смесью нафаршировать каннеллони, выложить их в форму для запекания, смазанную растительным маслом, полить соусом и посыпать твердым сыром, натертым на крупной терке. Поместить противень в предварительно разогретую духовку и запекать каннеллони в течение 30 минут при температуре 200 °С.

Запеканка из риса с плавленым сыром

Рис – 300 г, плавленый сыр – 150 г, молоко – 1,5 л, сливочное масло – 150 г, яйца – 3 шт., соль по вкусу.

Рис всыпать в кастрюлю с подсоленным молоком, сварить густую кашу. Размягченное сливочное масло (100 г) растереть с яичными желтками и половиной тертого сыра, соединить полученную массу с рисовой кашей, ввести взбитые яичные белки.

Половину рисовой каши выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, распределить по поверхности сыр, нарезанный ломтиками, затем выложить оставшийся рис и полить растопленным маслом.

Поместить форму в предварительно разогретую духовку и запекать блюдо до готовности.

Запеканка с пармезаном

Пармезан – 50 г, сыр чешир – 50 г, молоко – 100 мл, пшеничный хлеб – 60 г, сливочное масло – 50 г, яйцо – 1

шт., растительное масло – 20 мл, молотый мускатный орех, молотый черный и белый перец и соль по вкусу.

Пармезан и чешир натереть на мелкой терке, соединить с размягченным сливочным маслом.

Хлеб нарезать ломтиками, выложить в миску, залить теплым молоком и оставить на 15 минут.

Яичный желток смешать с сырной массой, добавить отжатый хлеб, молотый перец, мускатный орех и соль.

Белок взбить с помощью миксера в крепкую пену и постепенно ввести в сырную массу.

Формочки для запекания смазать растительным маслом, выложить в них сырную массу и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 20 минут.

Запеканка сырная с сухарями

Сыр твердых сортов – 400 г, молоко – 1 л, сливочное масло – 200 г, раскрошенный пшеничный хлеб – 200 г, панировочные сухари – 30 г, растительное масло – 10 мл, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке. Молоко влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить сливочное масло, раскрошенный хлеб и тертый сыр. Тщательно все перемешать и охладить.

Вбить в сырную массу сначала яичные желтки, а затем белки, взбитые с помощью миксера в крепкую пену.

Выложить полученную массу в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 30–40 минут.

Запеканка из кабачков с фетой

Кабачки – 2 кг, фета – 250 г, творог – 200 г, тертый пармезан – 100 г, репчатый лук – 50 г, сливочное масло – 2 ст. л., яйца – 3 шт., рубленая зелень укропа – 2 ст. л., соль по вкусу.

Кабачки очистить, удалить семена, мякоть нарезать, посолить, выложить в дуршлаг и оставить на 30 минут, чтобы стек сок.

Лук тонко нашинковать, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить, затем добавить кабачки, тушить 4

минуты и охладить.

Соединить кабачки с измельченной фетой, добавить творог, зелень укропа и соль, перемешать, ввести взбитые с помощью блендера яйца.

Выложить массу в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, посыпать пармезаном, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 45 минут при температуре 180 ˚С.

Запеканка из картофеля с сыром

Мелкий картофель – 800 г, плавленый сыр – 150 г, чеснок – 1 зубчик, сливочное масло – 50 г, яйца – 2 шт., творог – 150 г, молоко – 150 мл, сметана – 150 г, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Картофель отварить в мундире, слегка охладить и очистить. Форму для запекания натереть чесноком, затем смазать сливочным маслом и выложить в нее картофель.

Творог соединить со сметаной и яичными желтками, добавить тертый сыр, молоко, мускатный орех, молотый перец и соль, затем ввести взбитые яичные белки, массу тщательно перемешать и выложить на картофель.

Поместить форму с картофелем в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 10 минут при температуре 200 ˚С.

Запеканка овощная с сыром

Фета – 100 г, оливковое масло – 2 ст. л., мелкий картофель – 1 кг, цукини – 400 г, помидоры – 250 г, зеленый лук – 20 г, консервированные оливки без косточек – 200 г, очищенные семена подсолнечника – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Картофель очистить, выложить в форму для запекания с разогретым оливковым маслом, посолить, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 10 минут при температуре 200 ˚С.

Цукини очистить, удалить семена, мякоть нарезать кубиками, добавить в форму с картофелем и запекать еще 20 минут.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, мякоть нарезать, смешать с нашинкованным зеленым луком, измельченными оливками, нарезанной кубиками фетой,

семенами подсолнечника, молотым перцем и солью.

Выложить подготовленную массу в форму с картофелем и кабачками, запекать 5 минут, затем разложить по порционным тарелками и подать на стол.

Ризотто с цукини и фетой

Рис – 250 г, фета – 100 г, репчатый лук – 80 г, цукини – 400 г, шампиньоны – 150 г, белое вино – 120 мл, грибной бульон – 1 л, растительное масло – 4 ст. л., консервированные маслины без косточек – 100 г, тертый пармезан – 100 г, зелень петрушки, базилик и соль по вкусу.

В кастрюле с толстым дном обжарить в растительном масле нашинкованный лук, добавить измельченные шампиньоны и жарить до тех пор, пока не испарится лишняя жидкость.

Выложить в кастрюлю с грибами и луком очищенные и нарезанные ломтиками цукини, жарить до полуготовности, затем всыпать рис и тушить при постоянном помешивании 1 минуту.

Влить вино, тушить при помешивании до тех пор, пока жидкость не выпарится, затем добавить горячий подсоленный бульон.

Измельченные консервированные маслины соединить с рубленой зеленью петрушки и нашинкованным базиликом, добавить мелко нарезанную фету и тщательно перемешать.

Сырную смесь выложить в кастрюлю с рисом, перемешать, разложить по порционным тарелкам и посыпать тертым пармезаном.

Ризотто с моцареллой и помидорами

Рис – 300 г, моцарелла – 150 г, вяленые помидоры – 80 г, репчатый лук – 150 г, оливковое масло – 4 ст. л., чеснок – 1 зубчик, белое вино – 100 мл, овощной бульон – 1 л, пармезан – 50 г, руккола – 50 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Тонко нашинкованный лук вместе с измельченным чесноком обжарить в кастрюле с толстым дном в разогретом оливковом масле до прозрачности.

Всыпать в кастрюлю рис и жарить при постоянном помешивании до тех пор, пока он не станет прозрачным. Влить вино и тушить до испарения жидкости, затем добавить овощной

бульон, готовить рис до мягкости, всыпать молотый перец и соль, перемешать.

Положить в ризотто натертый на мелкой терке пармезан, нарезанную кубиками моцареллу, измельченные вяленые помидоры и нашинкованную рукколу, тщательно все перемешать.

Суфле с пармезаном

Пармезан – 350 г, сливочное масло – 3 ст. л., пшеничная мука – 3 ст. л., молоко – 350 мл, столовая горчица – 1 ст. л., яйца – 5 шт., молотый кайенский перец, молотый черный перец и соль по вкусу.

В сотейнике разогреть сливочное масло, всыпать муку, жарить около 1 минуты, затем снять с огня, влить при постоянном помешивании молоко, вновь поставить сотейник на огонь, довести соус до кипения, после чего снять с плиты, добавить горчицу, кайенский и черный перец, соль и охладить.

Яичные желтки растереть с тертым пармезаном, белки взбить с помощью миксера в крепкую пену. Ввести в соус 1 ст. л. взбитых белков, затем аккуратно влить оставшиеся белки. Полученную массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 30 минут при температуре 190 ˚С.

Суфле с сыром твердых сортов

Сыр твердых сортов – 200 г, молоко – 500 мл, сливочное масло – 100 г, пшеничная мука – 100 г, яйца – 5 шт., молотый черный перец и соль по вкусу.

Муку выложить в сотейник с разогретым сливочным маслом, спассеровать, влить кипящее молоко, добавить соль и черный перец, перемешать, довести до кипения. Снять сотейник с огня, всыпать сыр, натертый на крупной терке, ввести яичные желтки, а затем белки, взбитые с помощью миксера в крепкую пену.

Массу тщательно перемешать, выложить в форму или горшочки, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 15 минут при температуре 200 ˚С.

Суфле с сыром и брокколи

Брокколи – 350 г, пармезан – 100 г, лук-шалот – 70 г, сливочное масло – 4 ст. л., ветчина – 50 г, эммментальский

сыр – 80 г, яйцо – 1 шт., сметана – 4 ст. л., панировочные сухари – 1 ст. л., молотый мускатный орех, молотый белый перец, сахар и соль по вкусу.

Брокколи разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и пюрировать с помощью блендера.

Лук-шалот нашинковать, спассеровать в сковороде с разогретым сливочным маслом, добавить пюре из брокколи и тушить до тех пор, пока не выпарится лишняя влага. Всыпать сахар, белый перец, соль, перемешать и снять с огня.

Добавить в полученную массу мелко нарезанную ветчину. Яичный желток соединить со сметаной и тертым сыром, добавить мускатный орех и соль, смешать с капустным пюре.

Яичный белок взбить с помощью миксера в крепкую пену и добавить в приготовленную ранее массу.

Выложить сырную смесь в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 30 минут при температуре 180 ˚С.

Манты с мясом и плавленым сыром

Пельменное тесто – 1 кг, плавленый сыр – 200 г, смешанный фарш – 400 г, репчатый лук – 100 г, молотый черный и красный перец и соль по вкусу.

Лук нашинковать, соединить с фаршем, добавить в него молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Из теста скатать колбаску, нарезать ее небольшими кусочками, обвалять их в муке и раскатать каждый в лепешку. Положить в центр каждой немного фарша и кусочек сыра, соединить края, сформовать манты. Готовить их в мантоварке в течение 60 минут.

Равиоли с сыром

Пшеничная мука – 180 г, яичные желтки – 4 шт., растительное масло – 4 ст. л., плавленый сыр – 200 г, сливочное масло – 4 ст. л., зелень эстрагона, молотый черный перец и соль по вкусу.

Из муки, яичных желтков, растительного масла и 4 ст. л. воды замесить тесто, завернуть его в фольгу и поместить в

холодильник на 30 минут.

Предварительно охлажденный плавленый сыр натереть на крупной терке, соединить с размягченным сливочным маслом, измельченной зеленью эстрагона, добавить молотый перец и перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать квадратами со стороной 6 см. Выложить на каждый немного начинки, сформовать равиоли и защипнуть края.

Варить равиоли в подсоленной кипящей воде в течение 7 минут, затем разложить по порционным тарелкам, заправить сливочным маслом и подать на стол.

Каннеллони со сладким перцем и сыром

Каннеллони – 12 шт., сладкий перец – 200 г, плавленый сыр – 100 г, репчатый лук – 20 г, чеснок – 2 зубчика, растительное масло – 3 ст. л., сливочное масло – 1 ст. л., пшеничная мука – 2 ст. л., молоко – 150 мл, сливки – 70 мл, сыр твердых сортов – 100 г, молотый мускатный орех, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Сладкий перец нарезать кубиками, обжарить вместе с нашинкованным луком и измельченным чесноком на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить соль, красный и черный перец.

Муку спассеровать в сливочном масле, слегка охладить, влить молоко, сливки, добавить тертый сыр твердых сортов, довести массу до кипения. Положить в смесь соль, черный перец и мускатный орех, перемешать.

Каннеллони наполнить овощной смесью, выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, полить сырным соусом, сверху выложить нарезанный ломтиками плавленый сыр. Поместить форму в предварительно разогретую духовку и запекать ингредиенты при температуре 200 °С до готовности.

Омлет с моцареллой

Яйца – 8 шт., моцарелла – 400 г, сливки – 200 мл, пармезан – 50 г, помидоры – 100 г, растительное масло – 80 мл, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Яйца взбить со сливками, тертым пармезаном, молотым

перцем и солью с помощью блендера. Зелень нарубить, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом и переложить в миску.

В разогретую сковороду влить яичную смесь, посыпать обжаренной зеленью, добавить крупно нарезанные помидоры и измельченную моцареллу. Жарить омлет под крышкой до тех пор, пока сыр не расплавится.

Баклажаны с рикоттой

Баклажаны – 1 кг, рикотта – 450 г, пармезан – 250 г, соус «Маринара» – 180 г, рубленая зелень петрушки – 30 г, измельченные листья базилика – 1/2 ч. л., чесночный порошок – 1 ч. л., измельченное орегано – 2 ч. л., яйца – 3 шт., оливковое масло, молотый черный перец и соль по вкусу.

Баклажаны нарезать ломтиками толщиной 2 см, смазать их с обеих сторон оливковым маслом, выложить на противень, посыпать молотым перцем и солью, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 25 минут. Готовые баклажаны должны приобрести золотисто-коричневый оттенок.

Пармезан натереть на мелкой терке, соединить с рикоттой и яйцами, добавить зелень петрушки, орегано и базилика, чесночный порошок, молотый перец и соль, тщательно перемешать.

На дно формы для выпечки влить немного соуса «Маринара», выложить слой баклажанов, затем слой сырной массы, снова влить соус и снова выложить баклажаны и сырную смесь. Продолжать выкладывать ингредиенты слоями до тех пор, пока не закончатся баклажаны, покрыв их сырной смесью.

Посыпать содержимое формы оставшимся тертым пармезаном, поместить в предварительно разогретую духовку на 20 минут и готовить до тех пор, пока верхний слой не приобретет коричневый оттенок.

Готовые баклажаны оставить в форме еще на 10 минут.

Баклажаны с пармезаном и моцареллой

Баклажаны – 1 кг, оливковое масло – 1 ст. л., моцарелла – 300 г, пармезан – 150 г, консервированные помидоры – 600 г, базилик, молотый черный перец и соль по вкусу.

Баклажаны нарезать вдоль ломтиками, обжарить с двух сторон на сковороде с разогретым оливковым маслом, выложить ими дно и стенки формы для запекания.

Моцареллу нарезать кубиками, выложить в форму, заполнив ее на 1/3, посыпать тертым пармезаном.

С помидоров снять кожицу, мякоть половины из них измельчить с помощью блендера, 1/3 томатной массы выложить в форму. После этого снова поместить в нее баклажаны, затем моцареллу с пармезаном и помидоры, повторить последовательность еще раз. При этом верхним слоем должны быть выложены баклажаны.

Поместить форму в духовку и запекать ингредиенты 10 минут.

Оставшиеся помидоры пюрировать с помощью блендера, добавить измельченный базилик, молотый черный перец и соль, довести до кипения.

Готовую запеканку разложить по порционным тарелкам, посыпать тертым пармезаном и полить томатным соусом.

Баклажаны с сыром

Баклажаны – 4 шт., сыр твердых сортов – 100 г, чеснок – 3 зубчика, очищенные грецкие орехи – 50 г, растительное масло – 2 ст. л., майонез – 130 г, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Баклажаны разрезать вдоль пополам, удалить часть мякоти, посыпать солью и оставить на 15 минут. Слить образовавшийся сок, сполоснуть баклажаны под холодной водой и обсушить.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с рубленой зеленью укропа и петрушки, майонезом, измельченными чесноком и грецкими орехами, добавить соль, тщательно перемешать. Полученной смесью нафаршировать баклажаны, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Кабачки, фаршированные сыром и орехами

Молодые кабачки – 1 кг, фета – 100 г, репчатый лук – 80 г, морковь – 100 г, сладкий перец – 100 г, томатная паста – 2 ст. л., очищенные грецкие орехи – 100 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 100 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Кабачки опустить целиком в кастрюлю с кипящей водой на 5 минут, затем поместить под струю холодной воды, срезать у каждого верхний кончик и удалить мякоть. Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом вместе с морковью, натертой на крупной терке, и измельченным сладким перцем, добавить мелко нарезанную мякоть кабачков, тушить 10 минут, затем ввести томатную пасту, молотый перец, соль, тушить до готовности и охладить.

Фету нарезать кубиками, соединить с овощной смесью, добавить измельченные грецкие орехи и взбитое яйцо. Все тщательно перемешать, наполнить кабачки, выложить их в форму для запекания, смазанную растительным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 30 минут при температуре 200 ˚С.

Цукини с моцареллой и помидорами

Цукини – 1 кг, моцарелла – 100 г, помидоры – 400 г, растительное масло – 3 ст. л., чеснок – 2 зубчика, тертый пармезан – 3 ст. л., базилик, молотый черный перец и соль по вкусу.

В сковороде с разогретым растительным маслом обжарить нарезанные кружочками цукини, выложить на них измельченный чеснок, обжарить с другой стороны, переложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом, перемежая ломтиками помидоров и моцареллы, посолить, поперчить, посыпать измельченным базиликом и тертым пармезаном. Поместить форму в предварительно разогретую духовку. Запекать блюдо 30 минут при температуре 180 ˚С.

Цукини с сыром и оливками

Молодые цукини – 2 кг, репчатый лук – 100 г, панировочные сухари – 100 г, плавленый сыр – 100 г, яйца – 3 шт., консервированные оливки без косточек – 50 г, оливковое масло – 4 ст. л., измельченная зелень петрушки – 1 ст. л., соус бешамель – 4 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Цукини очистить от кожицы, разрезать каждый вдоль пополам, варить в подсоленной воде в течение 5 минут, затем охладить, вырезать сердцевину и мелко ее нарезать. Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым оливковым

маслом до золотистого цвета, добавить нарезанную мякоть цукини, жарить еще 5 минут.

Добавить в сковороду с цукини панировочные сухари, нарезанные оливки, сыр, натертый на крупной терке, яйца, зелень петрушки, молотый перец, соль, соус бешамель. Массу тщательно перемешать, наполнить ею половинки цукини. Выложить их на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 15 минут при температуре 180 ˚С.

Картофель под сырным соусом

Картофель – 500 г, плавленый сыр – 150 г, растительное масло – 1 ст. л., молоко – 100 мл, сливки – 50 мл, лимонный сок – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Плавленый сыр соединить с растительным маслом, сливками и молоком, взбить с помощью блендера до получения однородной массы, затем разогреть на водяной бане, влить лимонный сок, добавить молотый перец и перемешать.

Картофель отварить в мундире, очистить, разрезать каждый клубень пополам, разложить по порционным тарелкам, посолить и полить сырным соусом.

Картофель с сыром по-бразильски

Картофель – 500 г, плавленый сыр – 150 г, сливочное масло – 60 г, растительное масло – 3 ст. л., молоко – 150 мл, сливки – 50 мл, лимонный сок – 50 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сыр взбить с размягченным сливочным маслом, молоком и сливками с помощью блендера, разогреть на слабом огне, влить лимонный сок, добавить молотый перец.

Картофель отварить в мундире, очистить, разрезать каждый клубень пополам, посолить и полить приготовленным ранее соусом.

Картофель с фетой

Картофель – 1 кг, фета – 150 г, помидоры – 1 кг, оливковое масло – 2 ст. л., овощной бульон – 200 мл, консервированные маслины без косточек – 50 г, чеснок – 5 зубчиков, сливочное масло – 50 г, рубленая зелень

петрушки – 4 ст. л., орегано – 30 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, мякоть нарезать ломтиками, удалить семена, выложить ее в форму для запекания, смазанную маслом, посыпать орегано, солью и молотым перцем.

Картофель очистить, нарезать, выложить поверх помидоров, полить растопленным сливочным маслом, влить бульон, поместить форму в предварительно разогретую духовку и запекать блюдо 40 минут при температуре 200 °С.

Фету нарезать кубиками, смешать с измельченными чесноком и маслинами, зеленью петрушки, выложить все на картофель, запекать его еще 15 минут.

Фенхель в сырном соусе

Фенхель – 750 г, плавленый сыр – 100 г, сливочное масло – 3 ст. л., сахар – 1 ст. л., сухое белое вино – 100 мл, лимонный сок – 1 ч. л., соль по вкусу.

Масло растопить в сотейнике, всыпать сахар, варить до получения карамели, выложить в нее нарезанный фенхель, добавить соль, варить при постоянном помешивании, затем влить вино и тушить 25 минут.

Слить жидкость из сковороды, соединить ее с лимонным соком, добавить мелко нарезанный сыр и фенхель, перемешать, поместить в разогретую духовку и запекать 10 минут.

Цветная капуста с кетчупом и плавленым сыром

Цветная капуста – 600 г, плавленый сыр – 100 г, кетчуп – 100 г, соус табаско и зеленый лук по вкусу.

Капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Плавленый сыр соединить с кетчупом и соусом табаско, добавить соль, разогреть на слабом огне.

Готовую капусту разложить по порционным тарелкам, полить приготовленным соусом и посыпать нашинкованным зеленым луком.

Кольраби с фетой и финиками

Кольраби – 300 г, фета – 100 г, груши – 200 г, вяленые финики 200 г, листовой салат – 40 г, лимонный сок – 40 мл, жидкий мед – 1/2 ст. л., винный уксус – 2 ст. л., оливковое масло – 2 ст. л., растительное масло – 1 ст. л.

Кольраби очистить, нарезать кубиками со стороной 1 см, 1/3 часть от всего объема выложить в миску, сбрызнуть лимонным соком (20 мл), перемешать, добавить немного льда.

Оставшуюся кольраби выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом, полить оливковым маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 20 минут при температуре 180 ˚С.

Мякоть фиников нарезать, пюрировать с помощью блендера, соединить с медом и винным уксусом.

Груши очистить, удалить семена, мякоть нарезать ломтиками, сбрызнуть оставшимся лимонным соком.

Кольраби, залитую лимонным соком, откинуть на дуршлаг, соединить с грушами, нарезанной крупными кубиками фетой и запеченной кольраби, добавить приготовленный соус из фиников, тщательно перемешать и разложить по порционным тарелкам, выстеленным листьями салата.

Красный лук с фетой и миндалем

Красный репчатый лук – 250 г, картофель – 500 г, фета – 250 г, овощной бульон – 200 мл, оливковое масло – 2 ст. л., очищенный миндаль – 50 г, тимьян по вкусу.

Лук очистить, разрезать каждую головку на четвертинки, но не прорезать насквозь. Аккуратно раскрыть слои, как будто открываете лепестки у цветка.

Картофель нарезать ломтиками, выложить в форму для запекания, смазанную маслом, слоями, пересыпая молотым перцем и солью. На картофель поместить лук, влить бульон, добавить измельченный тимьян, сбрызнуть все оливковым маслом.

Накрыть форму фольгой, поместить в предварительно разогретую духовку, запекать блюдо 60 минут при температуре 200 ˚С.

Посыпать запеканку измельченной фетой и рубленым миндалем, запекать еще 15 минут без фольги.

Лук фаршированный с сыром

Репчатый лук – 1 кг, смешанный фарш – 150 г, мясной бульон – 250 мл, пшеничная мука – 2 ст. л., яйцо – 1 шт., горчица – 1 ч. л., томатная паста – 1 ч. л., плавленый сыр – 200 г, сливочное масло – 2 ст. л., шампиньоны – 200 г, лимонный сок – 1 ст. л., зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук очистить, срезать с каждой головки верхушку, выложить луковицы в кастрюлю с кипящим подсоленным бульоном, варить 20 минут, затем достать с помощью шумовки и удалить сердцевины.

В фарш всыпать муку, добавить яйцо, горчицу, томатную пасту, нашинкованные сердцевины репчатого лука, молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Наполнить фаршем луковицы на 2/3, выложить их в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, влить бульон, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 40 минут при температуре 180 ˚С.

Грибы мелко нарезать, обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом, добавить измельченный сыр, молотый перец, соль, рубленую зелень петрушки, влить лимонный сок и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не растворится.

Полученный соус влить в фаршированные луковицы и запекать еще 10 минут.

Лук с брынзой

Репчатый лук – 1 кг, растительное масло – 60 мл, измельченная брынза – 200 г, толченые пшеничные сухари – 2 ст. л., яйца – 3 шт., молоко – 1 1/2 стакана, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук нарезать кружочками и жарить в сковороде с разогретым растительным маслом на слабом огне до тех пор, пока он не подрумянится, затем охладить.

Добавить к луку брынзу, сухари, молотый перец и соль, тщательно все перемешать, выложить массу на противень, смазанный растительным маслом, залить яйцами, взбитыми с молоком, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности.

Помидоры с моцареллой и орегано

Помидоры – 1 кг, моцарелла – 200 г, оливковое масло – 2 ст. л., панировочные сухари – 50 г, орегано и соль по вкусу.

Помидоры разрезать на половинки, выложить на противень, смазанный оливковым маслом, срезом вверх, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать 30 минут при температуре 180 ˚С.

Положить на каждую половинку помидора ломтик моцареллы, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать орегано и панировочными сухарями и вернуть в духовку на 5 минут.

Помидоры, фаршированные фетой и рисом

Помидоры – 1 кг, отварной рис – 100 г, фета – 70 г, соус песто – 2 ст. л., рубленая зелень петрушки – 2 ст. л., измельченная зелень базилика – 1 ст. л., очищенные кедровые орешки – 4 ст. л., консервированные оливки без косточек – 180 г, оливковое масло – 4 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

У помидоров срезать верхушки, удалить часть мякоти, всыпать внутрь молотый перец и соль, поместить их в форму для запекания, смазанную маслом.

Рис соединить с соусом песто, добавить зелень петрушки и базилика, измельченные оливки и кедровые орешки, тщательно все перемешать и наполнить фаршем помидоры. Посыпать их измельченной фетой и сбрызнуть оливковым маслом.

Поместить форму в предварительно разогретую духовку и запекать помидоры 20 минут при температуре 180 ˚С.

Помидоры с брынзой и яйцами

Помидоры – 1 кг, растительное масло – 50 мл, яйца – 8 шт., брынза – 100 г, рубленая зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Помидоры нарезать тонкими ломтиками, выложить на противень, смазанный растительным маслом, посыпать солью и рубленой зеленью петрушки.

Яйца аккуратно разбить, не повредив желток, и вылить на ломтики помидоров.

Брынзу измельчить, посыпать ею помидоры. Поместить противень в предварительно разогретую духовку и запекать

помидоры при средней температуре. Перед подачей на стол посыпать блюдо черным перцем.

Помидоры с моцареллой и орегано

Помидоры – 2 кг, моцарелла – 200 г, оливковое масло – 50 мл, панировочные сухари – 50 г, орегано по вкусу.

Помидоры разрезать пополам, выложить на противень, смазанный оливковым маслом, срезом вверх, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 30 минут при температуре 180 ˚С.

Готовые помидоры слегка охладить, выложить на каждую половинку ломтик моцареллы, посыпать измельченным орегано и панировочными сухарями, сбрызнуть оливковым маслом и поместить в духовку еще на 5 минут.

Сельдерей с сыром

Корневой сельдерей – 1 кг, тертый сыр твердых сортов – 200 г, тертая брынза – 200 г, простокваша – 2 ст. л., сливочное масло – 2 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Корневой сельдерей очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и выложить в сотейник слоями, пересыпая тертым сыром твердых сортов.

В простоквашу всыпать тертую брынзу, добавить растопленное сливочное масло, тщательно перемешать и влить в сотейник с сельдереем. Поместить сотейник в предварительно разогретую духовку и запекать блюдо до готовности.

Свекла с фетой и зирой

Свекла – 500 г, фета – 200 г, зира – 1 ст. л., оливковое масло – 2 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., перец чили и соль по вкусу.

Свеклу вымыть, очистить, выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом. Оливковое масло нагреть на сковороде, всыпать зиру, обжарить, полить свеклу. Поместить форму со свеклой в предварительно разогретую духовку и запекать 30 минут при температуре 200 ˚С. Выложить на свеклу ломтики феты, посыпать измельченным перцем чили и запекать

еще 20 минут.

Перец фаршированный с моцареллой

Сладкий перец – 500 г, моцарелла – 200 г, репчатый лук – 80 г, морковь – 70 г, зеленый лук – 20 г, баклажаны – 250 г, растительное масло – 2 ст. л., отварной рис – 200 г, яйцо – 1 шт., молотый черный перец и соль по вкусу.

Нашинкованный лук и морковь, натертую на крупной терке, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить ломтики баклажанов и жарить 10 минут.

Соединить овощи с отварным рисом и яйцом, добавить нарезанный колечками зеленый лук, молотый перец и соль, перемешать.

Сладкий перец разрезать вдоль на половинки, удалить семена, заполнить приготовленным фаршем и выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом.

Поместить форму в предварительно разогретую духовку, запекать перец 15 минут при температуре 190 °С, затем накрыть перцы ломтиками моцареллы и запекать еще 10 минут.

Перец, фаршированный сыром

Сладкий перец – 1 кг, сыр твердых сортов – 100 г, плавленые сырки – 3 шт., майонез – 3 ст. л., зелень укропа и молотый красный перец по вкусу.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Предварительно охлажденные плавленые сырки натереть на крупной терке, смешать с тертым сыром твердых сортов, добавить рубленую зелень укропа, майонез, молотый перец и взбить массу с помощью блендера. Наполнить сырной массой сладкий перец и поместить в холодильник на 120 минут. Перед подачей на стол нарезать фаршированный перец толстыми колечками.

Соусы

Соус из плавленого сыра с грибами

Плавленый сыр – 250 г, шампиньоны – 350 г, репчатый лук – 100 г, сливочное масло – 2 ст. л., сливки – 100 мл, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грибы мелко нарезать, выложить вместе с нашинкованным луком в сотейник с разогретым сливочным маслом и обжарить. Влить сливки, довести до кипения, всыпать натертый на крупной терке сыр и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока он полностью не расплавится, затем добавить молотый перец и соль.

Соус сырный с грибами и укропом

Пармезан – 100 г, шампиньоны – 200 г, сливки – 200 мл, сливочное масло – 50 г, зелень укропа и соль по вкусу.

Грибы нарезать пластинками, выложить в сотейник с разогретым сливочным маслом и обжарить. Влить сливки, довести до кипения, всыпать натертый на крупной терке пармезан и томить, не доводя до кипения, при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр полностью не расплавится, затем всыпать в соус соль, рубленую зелень укропа и тщательно перемешать.

Соус из адыгейского сыра

Адыгейский сыр – 250 г, майонез – 50 г, сметана – 3 ст. л., молотая паприка – 2 ч. л., карри – 2 ч. л., рубленая зелень петрушки – 10 г, измельченный зеленый лук – 10 г, измельченный кресс-салат – 10 г, молотый белый перец и соль по вкусу.

Адыгейский сыр протереть через сито, соединить с майонезом и сметаной, добавить белый перец и соль, взбить массу с помощью миксера, затем разделить на 3 части. В первую добавить молотую паприку, во вторую – карри, в третью – зеленый лук, кресс-салат и зелень петрушки.

Соус из сыра с плесенью

Сыр с плесенью – 100 г, сливочное масло – 50 г, шампиньоны – 100 г, сливки – 200 мл, соль по вкусу.

Шампиньоны мелко нарезать, выложить в сотейник с разогретым сливочным маслом, посолить и жарить до мягкости, затем добавить сливки и измельченный сыр, тщательно перемешать, варить на слабом огне до тех пор, пока соус не загустеет.

Готовый соус охладить при постоянном помешивании.

Соус с горгонзолой

Горгонзола – 150 г, сливочное масло – 50 г, сливки – 200 мл.

Сыр и масло нарезать кубиками, размять до получения однородной массы, влить сливки и тщательно перемешать.

Соус из горгонзолы с петрушкой

Горгонзола – 200 г, сливки – 100 мл, лимонный сок – 2 ст. л., зелень петрушки – 30 г, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сливки влить в сотейник, подогреть на слабом огне, добавить нарезанную кубиками горгонзолу, томить на среднем огне при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр не расплавится.

Не переставая мешать, влить в массу лимонный сок, добавить молотый перец, мускатный орех и соль. Перед подачей на стол всыпать в соус рубленую зелень петрушки и тщательно перемешать.

Соус из сыра мягких сортов

Сладкий перец – 300 г, сыр мягких сортов – 150 г, сметана – 3 ст. л., столовая горчица – 2 ч. л., карри – 2 ч. л., чеснок – 3 зубчика, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сладкий перец выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать до тех пор, пока кожица на нем не станет черной, затем переложить его в полиэтиленовый пакет, завязать и оставить на 20 минут, после чего снять кожицу, удалить семена, мякоть нарезать.

Смешать нарезанный перец с измельченным чесноком, добавить карри, сыр, сметану, соль, молотый перец и горчицу. Пюрировать все с помощью блендера.

Соус песто

Сыр твердых сортов – 150 г, чеснок – 2 зубчика, очищенные грецкие орехи – 100 г, оливковое масло – 120 мл, базилик – 30 г.

Сыр нарезать, измельчить с помощью блендера, добавить рубленый чеснок, грецкие орехи, нарезанный базилик, пюрировать все с помощью блендера, затем при постоянном помешивании влить оливковое масло и взбивать до тех пор, пока соус не загустеет.

Соус «Россини»

Пармезан – 150 г, сливки (33 %-ные) – 750 мл, молотый мускатный орех и соль по вкусу.

Сливки влить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения на медленном огне, добавить пармезан, натертый на крупной терке, мускатный орех и соль.

Варить при постоянном помешивании деревянной лопаткой до тех пор, пока соус не загустеет.

Выпечка

Блинчики с плавленым сыром

Пшеничная мука – 500 г, молоко – 500 мл, яйца – 5 шт., сахар – 100 г, плавленый сыр – 300 г, сливочное масло – 80 г, соль по вкусу.

Молоко подогреть, ввести в него яичные желтки, взбитые с сахаром, всыпать муку, добавить сыр, натертый на крупной терке, и тщательно перемешать.

Белки взбить с солью с помощью миксера в крепкую пену, ввести в приготовленную ранее массу, осторожно перемешать.

Выпекать блинчики с двух сторон на сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики с сыром и щавелем

Блинчики – 500 г, плавленый сыр – 200 г, щавель – 300 г, сметана – 3 ст. л., яйца – 3 шт., растительное масло – 2 ст. л., зелень укропа – 30 г, молотый черный перец по вкусу.

Яйца, сваренные вкрутую, мелко нарубить, смешать с измельченной зеленью укропа, плавленым сыром и молотым перцем.

Щавель нашинковать, потушить на сковороде с разогретым растительным маслом, соединить с сырной массой, добавить сметану и тщательно перемешать. На каждый блинчик выложить немного приготовленной начинки и свернуть их конвертом.

Конверты с фетой и бараниной

Слоеное тесто – 400 г, баранина – 300 г, чесночное масло – 30 г, фета – 100 г, сладкий перец – 100 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 1 ст. л., орегано, мята, молотый черный перец и соль по вкусу.

Баранину нарезать крупными кусками, выложить в сковороду с растопленным чесночным маслом вместе с орегано, обжарить при постоянном помешивании до образования золотистой корочки и вынуть из сковороды.

Выложить в сковороду крупно нарезанный сладкий перец и

обжарить в бараньем жире.

Тесто раскатать в пласт, нарезать квадратами, выложить на середину каждого кусок баранины, ломтик сладкого перца, несколько кубиков феты и листочек мяты, посыпать молотым перцем и солью, сформовать конверты, смазать их взбитым яйцом.

Выложить конверты на противень, смазанный растительным маслом, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать 15 минут при температуре 200 °С.

Круассаны с плавленым сыром и ветчиной

Плавленый сыр – 150 г, молоко – 4 ст. л., яйцо – 1 шт., растительное масло – 4 ст. л., ветчина – 300 г, пшеничная мука – 300 г, разрыхлитель для теста – 2 ч. л., сыр твердых сортов – 200 г, сгущенное молоко – 1 ст. л., соль по вкусу.

Плавленый сыр соединить с молоком и яйцом, влить растительное масло, добавить соль, муку и разрыхлитель, замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать квадратами, каждый разрезать по диагонали.

На середину треугольников положить по ломтику сыра твердых сортов и кусочек ветчины, сформовать круассаны, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, поверх нанести сгущенное молоко.

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать изделия 20 минут при температуре 200 °С.

Плюшки сырные

Сыр твердых сортов – 150 г, плавленый сыр – 150 г, яйца – 2 шт., пшеничная мука – 1 стакан, растительное масло – 1 ст. л., кунжут, молотый черный перец и соль по вкусу.

Сыр твердых сортов натереть на крупной терке, смешать с яйцами, всыпать муку, добавить молотый перец и соль, вымесить тесто и поместить его в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто в пласт, вырезать круги, положить на середину каждого немного плавленого сыра, сформовать плюшки, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, посыпать кунжутом, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать 30 минут при температуре 200 °С.

Рулетики с сыром

Для теста: пшеничная мука – 100 г, сливочное масло – 60 г, дрожжи – 15 г, молоко – 50 мл, сахар – 1 ч. л., яйцо – 1 шт., растительное масло – 30 мл, соль по вкусу.

Для начинки: плавленый сыр – 100 г.

Муку нарубить со сливочным маслом. Дрожжи смешать с сахаром, развести в теплом молоке, добавить соль, соединить с мукой и маслом, вымесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и нарезать квадратами со стороной 9 см. На середину каждого квадрата выложить немного тертого плавленого сыра, сформовать рулетики и выложить их на противень, смазанный растительным маслом. Яйцо взбить, смазать им пирожки. Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать изделия до готовности.

Пицца с фетой и жареным луком

Фета – 200 г, репчатый лук – 150 г, чеснок – 2 зубчика, сливочное масло – 30 г, оливковое масло – 50 мл, сахар – 2 ч. л., тесто для пиццы – 400 г, розмарин, молотый черный перец и соль по вкусу.

Нашинкованный лук обжарить на сковороде с разогретой смесью сливочного и оливкового масел вместе с измельченным чесноком до золотистого цвета, всыпать сахар, жарить еще 2 минуты, затем добавить молотый перец и соль.

Тесто для пиццы раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, распределить на нем начинку, посыпать измельченной фетой и листьями розмарина, сбрызнуть оливковым маслом.

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать пиццу 10 минут при температуре 200 °С.

Киш с брокколи, сыром и ветчиной

Для теста: пшеничная мука – 250–300 г, сливочное масло – 100 г, яйцо – 1 шт., лимонный сок – 1 ч. л., соль по вкусу.

Для начинки: брокколи – 400 г, ветчина – 200 г, фета – 100 г, репчатый лук – 40 г, яйца – 5 шт., молоко – 150 мл, сметана – 3 ст. л., чеснок – 4 зубчика, растительное масло – 20 мл, молотый черный перец и

соль по вкусу.

Для приготовления теста охлажденное масло нарубить с мукой, добавить яйцо, лимонный сок и соль, снова нарубить. Собрать крошки в комок, завернуть тесто в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 минут. Брокколи разобрать на соцветия, соединить со взбитыми с помощью миксера яйцами, добавить нарезанные кубиками ветчину и фету, нашинкованный лук, сметану, чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, молотый перец и соль, влить молоко, массу тщательно перемешать.

Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить в нее тесто, сформовать бортики, распределить на нем начинку, поместить форму в предварительно разогретую духовку и выпекать киш 45 минут при температуре 190 °С.

Киш с сыром и шпинатом

Для теста: пшеничная мука – 250 г, сливочное масло – 150 г, яйцо – 1 шт., белое сухое вино – 3 ст. л., соль по вкусу.

Для начинки: шпинат – 800 г, фета – 150 г, репчатый лук – 100 г, чеснок – 3 зубчика, растительное масло – 1 ст. л., консервированные оливки без косточек – 50 г, яйца – 2 шт., молоко – 100 мл, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Муку соединить с размягченным сливочным маслом, влить вино, добавить взбитое с помощью блендера или миксера яйцо и соль, вымесить тесто, завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 минут.

Промытый шпинат бланшировать в течение 2 минут в подсоленной кипящей воде, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и отжать.

Лук нашинковать, обжарить в сковороде с разогретым растительным маслом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и шпинат, перемешать, тушить 3 минуты, посыпать молотым перцем, мускатным орехом и солью.

Фету размять, смешать с яйцами, влить молоко, добавить молотый перец и соль.

Форму для выпечки смазать растительным маслом, выложить в нее раскатанное в пласт толщиной 3–5 мм тесто, сформовать бортики, наколоть тесто в нескольких местах вилкой, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать 15 минут при

температуре 200 ˚С.

Выложить на основу из теста начинку, полить сырной смесью, сверху распределить нарезанные консервированные оливки и выпекать 30 минут.

Киш с фетой, шпинатом и сливками

Песочная основа для пирога – 400 г, замороженный шпинат – 300 г, фета – 120 г, яйца – 4 шт., сливки – 150 мл, молоко – 400 мл, лимонный сок – 2 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., тертый пармезан – 3 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Дать шпинату оттаять, отжать его и нашинковать. Яйца соединить со сливками, лимонным соком и молоком, добавить нашинкованный шпинат, измельченную фету, молотый перец и соль.

Песочную основу выложить в форму для выпечки, смазанную растительным маслом, распределить на ней начинку, посыпать тертым пармезаном.

Поместить форму в предварительно разогретую духовку и выпекать киш 40 минут при температуре 180 ˚С.

Пирог с сыром и бараниной

Слоеное тесто – 1 упаковка, баранина – 1 кг, фета – 200 г, репчатый лук – 1 кг, рис – 100 г, сливочное масло – 3 ст. л., базилик, мята, молотый черный перец и соль по вкусу.

Нашинкованный лук обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом, добавить мелко нарезанную баранину, тушить до полуготовности, затем всыпать молотый перец и соль, влить немного воды и готовить до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Выложить в сковороду рис, тушить 5 минут, после чего добавить измельченную фету, нашинкованные базилик и мяту, перемешать.

Тесто разделить на 2 половины, раскатать их в пласты. Один из них выложить на противень, смазанный маслом, сформовать бортики, распределить на тесте начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края.

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать изделие в течение 60 минут при температуре 180 ˚С.

Пирог с сосисками и сыром

Слоеное тесто – 200 г, плавленый сыр – 4 ст. л., сливочное масло – 1 ст. л., растительное масло – 1 ст. л., яйца – 4 шт., молоко – 3 ст. л., сосиски – 200 г, шампиньоны – 100 г, помидоры – 150 г, рубленая зелень петрушки – 1 ст. л., молотый черный перец и соль по вкусу.

Яйца взбить с молоком, молотым перцем и солью с помощью миксера. Влить полученную смесь в сковороду с разогретым сливочным маслом и жарить омлет до готовности.

Тесто раскатать, поместить на противень, смазанный растительным маслом, нанести на него плавленый сыр, выложить омлет, сверху распределить нарезанные сосиски, измельченные шампиньоны и кружочки помидоров. Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать в течение 15 минут при температуре 200 °С. Готовый пирог нарезать и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Пирог с сыром и колбасой

Для теста: пшеничная мука – 2 стакана, сливочное масло – 200 г, сметана – 4 ст. л., яичный белок – 1 шт., гашеная уксусной эссенцией сода – 1 ч. л., соль по вкусу.

Для начинки: плавленый сыр – 200 г, репчатый лук – 150 г, яйца – 3 шт., вареная колбаса – 200 г, растительное масло – 3 ст. л.

Охлажденное сливочное масло натереть на крупной терке, добавить сметану, соду и соль, перемешать, затем всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на 2 части, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 60 минут.

Нашинкованный лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить нарезанную кубиками колбасу, перемешать, снять с огня, охладить, смешать с сыром, натертым на крупной терке, и яйцами.

Половину теста раскатать в пласт, поместить на противень, смазанный растительным маслом, наколоть в нескольких местах вилкой, выложить начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края и смазать пирог взбитым яичным белком.

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать пирог 30 минут при температуре 180 °С.

Готовое изделие охладить, выложить на блюдо и нарезать

порционными кусками.

Пирог с луком и плавленым сыром

Для теста: пшеничная мука – 3 стакана, сливочное масло – 200 г, гашеная сода – 1 ч. л., сметана – 3 ст. л.

Для начинки: плавленый сыр – 300 г, репчатый лук – 150 г, яйца – 3 шт., растительное масло – 2 ст. л.

Из муки с добавлением гашеной соды, сметаны и размягченного сливочного масла замесить тесто и оставить его на 30 минут.

Лук нашинковать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить предварительно охлажденный и натертый на крупной терке сыр и яйца. Массу перемешать.

Тесто разделить на 3 части. Из первой сформовать дно, а из второй – бортики пирога. Выложить начинку на тесто, накрыть оставшимся пластом, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать в течение 60 минут при температуре 180 °С.

Пирог с сыром

Фета – 500 г, слоеное тесто – 500 г, тертый сыр твердых сортов – 250–300 г, молоко – 250 мл, растительное масло – 30 мл, яйца – 5 шт., зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Фету измельчить, выложить в миску, влить молоко, добавить яйца, тертый сыр твердых сортов, рубленую зелень петрушки, молотый перец и соль. Тесто раскатать в 2 пласта, один из которых выложить в форму, смазанную маслом (20 мл), распределить на нем начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края.

Смазать верх пирога оставшимся маслом, поместить форму в предварительно разогретую духовку и выпекать изделие в течение 60 минут при температуре 200 °С.

Пирог с сыром и картофелем

Для теста: пшеничная мука – 150 г, плавленый сыр – 100 г, сливочное масло – 100 г, соль по вкусу.

Для начинки: картофель – 500 г, козий сыр – 250 г, молоко – 5 ст. л., сливочное масло – 50 г, яйца – 6 шт., молотый черный перец и соль по вкусу.

Муку просеять, смешать с солью, ввести размягченное сливочное масло и плавленый сыр. Замесить тесто и поместить его в холодильник на 1 час.

Картофель отварить в мундире, очистить, размять в пюре, влить в него горячее молоко, добавить сливочное масло, яйца, измельченный сыр, молотый перец и соль, тщательно перемешать.

Выложить тесто в разъемную форму, смазанную сливочным маслом, распределить на нем начинку, поместить в предварительно разогретую духовку и выпекать изделие в течение 50 минут при температуре 180 ˚С.

Пирог с сыром и шпинатом

Фета – 300 г, шпинат – 1 кг, дрожжевое тесто – 500 г, зеленый лук – 10 г, растительное масло – 100 мл, молоко – 250 мл, яйца – 2 шт., зелень укропа, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу.

Шпинат крупно нарезать, выложить в миску, посыпать солью, оставить на 15 минут, затем отжать, соединить с нашинкованным зеленым луком и рубленой зеленью укропа, влить молоко, добавить яйца, молотый перец, мускатный орех, растительное масло (70 мл) и тщательно перемешать.

Тесто разделить на 2 куска, раскатать их в пласты. Выложить один из них на противень, смазанный маслом (20 мл), распределить на нем начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть края и смазать верх изделия растительным маслом (10 мл).

Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать изделие в течение 60 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог с фетой и тыквой

Тыква – 1 кг, фета – 400 г, оливковое масло – 50 мл, сливочное масло – 30 г, репчатый лук – 300 г, сахар – 1 ст. л., винный красный уксус – 1 ст. л., красное вино – 80 мл, слоеное тесто – 450 г, мята, молотый черный перец и соль по вкусу.

Тыкву очистить от кожуры, мякоть нарезать кубиками, выложить на противень, смазанный оливковым маслом (20 мл), поместить в предварительно разогретую духовку, запекать 40 минут при температуре 200 ˚С, посыпать измельченной мятой,

солью, молотым перцем и перемешать. В сотейнике разогреть сливочное масло, влить оливковое (30 мл), выложить нашинкованный лук, всыпать сахар, обжарить лук до мягкости, влить вино и уксус, довести до кипения и варить до тех пор, пока не выпарится излишек жидкости.

Луковую массу охладить, соединить с печеной тыквой и измельченной фетой и перемешать.

Тесто раскатать в пласт, выложить его на противень, смазанный маслом, распределить на нем начинку, завернуть и защипнуть края. Выпекать пирог 30 минут при температуре 180 ˚С.

Десерты

Финики фаршированные

Финики – 500 г, плавленый сыр – 250 г, сливки – 500 мл, молотый мускатный орех, карри и цедра лимона по вкусу.

Финики промыть, откинуть на дуршлаг, обсушить, удалить косточки. Сыр взбить со сливками с помощью блендера, добавить карри и мускатный орех.

Наполнить финики полученной массой с помощью кондитерского шприца, выложить на блюдо и посыпать тертой лимонной цедрой.

Сырно-земляничная смесь

Плавленый сыр – 250 г, земляника – 500 г, сахарная пудра – 1 ст. л., апельсиновый концентрат – 1 ст. л.

Землянику очистить от плодоножек, выложить вместе с сыром и сахарной пудрой в миску, добавить апельсиновый концентрат и пюрировать с помощью блендера.